

**KURIKULUM PROGRAM SARJANA S-1 TAHUN 2021
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS AGROINDUSTRI
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA**

1. VISI DAN MISI UNIVERSITAS

1.1 Visi

Menjadi Universitas Unggul di Bidang *Sociopreneur* di Tingkat Nasional Berwawasan Internasional Tahun 2029

1.2 Misi

- 1.2.1 Menyelenggarakan pendidikan tinggi, penelitian dan pengabdian masyarakat.
- 1.2.2 Menerapkan sistem pembelajaran yang berorientasi pada *sociopreneur*, sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta memenuhi tuntutan pengguna.
- 1.2.3 Melakukan kerjasama dengan lembaga di dalam maupun di luar negeri baik lembaga penelitian, pendidikan, dan pengabdian masyarakat serta kalangan pemerintah maupun swasta, industri dan masyarakat luas.

2. VISI DAN MISI FAKULTAS AGROINDUSTRI

2.1 Visi Fakultas:

“Menjadi fakultas yang unggul dalam bidang agroindustri di tingkat nasional, berkarakter *agrosociopreneur* dan berwawasan internasional 2029.”

2.2 Misi Fakultas:

- 2.2.1 Menyelenggarakan pendidikan tinggi di bidang agroindustri yang unggul dan berkarakter *agrosociopreneur* serta berwawasan internasional.
- 2.2.2 Mengembangkan dan meningkatkan kualitas penelitian yang mendukung pendidikan dan kemajuan ilmu, teknologi, dan pengayaan budaya dalam bidang agroindustri sesuai dengan tuntutan pengguna.
- 2.2.3 Mengembangkan dan meningkatkan mutu pengabdian kepada masyarakat untuk kesejahteraan masyarakat.
- 2.2.4 Menjalinkan kerjasama dengan institusi pemerintah dan swasta dalam negeri maupun luar negeri untuk meningkatkan Tridarma Perguruan Tinggi.

3. VISI DAN MISI PROGRAM STUDI

3.1 Visi dan Misi Program Studi

Terwujudnya program studi yang unggul dalam bidang teknologi pangan dan hasil pertanian di tingkat nasional yang berkarakter *food technopreneur* dan berwawasan internasional 2025

3.2 Misi Program Studi

- 3.2.1 Menyelenggarakan pendidikan tinggi di bidang teknologi pangan dan hasil pertanian yang unggul dan berkarakter *food technopreneur* serta berwawasan internasional.
- 3.2.2 Mengembangkan kualitas penelitian dan publikasi yang dapat mendukung pendidikan dan kemajuan ilmu pengetahuan di bidang teknologi pangan dan hasil pertanian.
- 3.2.3 Meningkatkan mutu pengabdian kepada masyarakat terkait pengembangan industri pangan dan hasil pertanian.
- 3.2.4 Menjalani dan memperluas kerja sama dengan institusi pemerintah dan swasta dalam negeri maupun luar negeri untuk meningkatkan Tridarma Perguruan Tinggi.

4. TUJUAN PENDIDIKAN PROGRAM STUDI (TPP)

Tujuan Pendidikan Program Studi (TPP) atau *Programme Educational Objectives* (PEO) PS Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta sebagai berikut:

- 4.1 Menghasilkan lulusan yang kompeten di bidang teknologi pangan dan hasil pertanian, dan *food technopreneur* serta memiliki integritas dan mampu menerapkan ilmu pengetahuannya.
- 4.2 Menghasilkan ilmu pengetahuan, teknologi dan karya inovatif pangan dan hasil pertanian yang mendukung pendidikan dan bermanfaat bagi masyarakat.
- 4.3 Menghasilkan lulusan yang menunjukkan profesionalisme dan ketrampilan kepemimpinan

5. PROFIL LULUSAN/*Learning Outcome* (LO)

Profil lulusan PS Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta ada 3 macam, sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Profil Lulusan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian

No (1)	Profil (2)	Deskripsi (3)
PL1	Ahli Teknologi Pangan (<i>Food Technologist</i>)	Mampu bekerja di bidang industri pangan/pengolahan hasil pertanian, pengembangan proses dan produk pangan yang bermutu, bergizi dan aman, serta pengendalian dan jaminan mutu pangan.
PL2	Manajer Industri Pangan (<i>Manager of Food Industry</i>)	Mempunyai kemampuan mengelola sumber daya industri pangan dan hasil pertanian.
PL3	Wirausahawan di bidang pangan (<i>Food Entrepreneur</i>)	Mampu menciptakan dan mengembangkan industri pangan dan hasil pertanian.

6. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

Capaian Pembelajaran Lulusan merupakan kemampuan yang harus dimiliki sesuai dengan profil lulusan. Capaian Pembelajaran PS Teknologi Hasil Pertanian merujuk pada KKNI level 6 dan Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT), *Core Competency Institute of Food Technology (IFT, 2019)*, Standar kurikulum Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI, 2015) serta Dokumen *Learning Outcomes SSC8 ASSIN*. CPL PS THP dirinci pada Tabel 2.

Tabel 2. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Teknologi Hasil Pertanian

Unsur (1)	Kode (2)	Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) (3)
Sikap (SN-Dikti 2020)	S-1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan menjunjung tinggi nilai kemanusiaan berdasarkan agama, moral dan etika serta menghargai keanekaragaman budaya, pandangan dan kepercayaan.
	S-2	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta menaati hukum dan memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa.
	S-3	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan.
	S-4	Menunjukkan sikap disiplin dan bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri.
	S-5	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.
Keterampilan Umum	KU-1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai keahliannya dibidang teknologi pertanian/ilmu pangan.

	KU-2	Mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi dan menyusun dan mengolah data serta deskripsi saintifik hasil kajian tersebut dalam bentuk skripsi dan mampu mempublikasikannya.
	KU-3	Mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data.
	KU-4	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya.
	KU-5	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil secara mandiri/kerja kelompok yang bermutu dan terukur serta mampu melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya.
Pengetahuan	P-1	Memahami dan menguasai struktur dan sifat komponen makanan; perubahan kimia yang terjadi selama pengolahan, penyimpanan dan pemanfaatannya.
	P-2	Memahami dan menguasai mikroorganisme dalam makanan serta pengaruh sistem pangan terhadap pertumbuhan, kelangsungan hidup dan pengendalian mikroorganisme dan menguasai konsep keamanan pangan dan cara pengendaliannya.
	P-3	Memahami dan menguasai prinsip rekayasa pangan; pengolahan dan pengawetan makanan; metode dan pengemasan bahan; sanitasi industri; pengelolaan air dan limbah.
	P-4	Memahami dan menguasai metode analisis dan pengujian sifat sensoris pangan, prinsip pengendalian mutu dan jaminan mutu serta undang-undang dan regulasi pangan.
	P-5	Memahami dan menguasai proses biokimia dan konsep dasar ilmu gizi, perubahan zat gizi selama pengolahan dan penyimpanan serta hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi dan kesehatan.
Ketrampilan Khusus	KK-1	Mampu merancang dan melaksanakan program pemberdayaan sesuai dengan potensi yang ada di masyarakat dan kearifan lokal dengan pendekatan <i>sociopreneur</i> .
	KK-2	Menguasai ketrampilan yang unggul pada sistem pertanian terpadu meliputi bidang agroteknologi, peternakan, teknologi hasil pertanian dan berkarakter <i>agrosociopreneur</i> .
	KK-3	Mampu merancang proses penambahan nilai terhadap bahan hasil pertanian berdasarkan prinsip ilmu pangan/hasil pertanian dengan memadukan berbagai unit operasi untuk menghasilkan produk pangan maupun non-pangan yang aman dan bermutu, dengan memperhatikan kelestarian lingkungan dan sistem agroindustri secara terpadu.
	KK-4	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip ilmu pangan/hasil pertanian (kimia dan analisis pangan/ hasil pertanian, mikrobiologi dan keamanan pangan, rekayasa proses pengolahan pangan/ hasil pertanian, biokimia pangan dan gizi) untuk diformulasikan dalam teknik pengembangan produk, perancangan proses, dan perancangan pabrik secara terpadu.

	KK-5	Mampu berkomunikasi secara lisan dan tulisan tentang aspek teknis dan non-teknis, berfikir secara kritis dan bertanggung jawab atas pekerjaannya secara mandiri, bekerja dalam tim, berinteraksi dengan orang yang berbeda latar belakang, terampil dalam berorganisasi dan memimpin dalam berbagai situasi, memanfaatkan sumber-sumber informasi, serta memiliki komitmen terhadap profesionalisme dan nilai-nilai etika.
--	------	--

7.1.Deskripsi Bahan Kajian

Deskripsi bahan kajian dirinci pada Tabel 5.

Tabel 5. Bahan Kajian dan Deskripsinya

Kode	Bahan Kajian (BK)	Deskripsi Bahan Kajian
BK-1	Kimia dan Analisis pangan	Pengetahuan tentang prinsip sifat kimia dan fisik serta transformasi bahan, struktur dan sifat komponen pangan (air, karbohidrat, protein, lipid, dan komponen lainnya serta bahan tambahan pangan), perubahan kimia selama pengolahan, penyimpanan dan pemanfaatannya.
BK-2	Mikrobiologi dan Keamanan pangan	Pengetahuan tentang prinsip dasar biologi, prinsip dasar ilmu mikrobiologi dan mikroorganisme dalam pangan baik yang menguntungkan, patogen, dan pembusuk, pengaruh sistem pangan pada pertumbuhan, kelangsungan hidup dan pengendaliannya serta pengetahuan serta keamanan pangan.
BK-3	Rekayasa dan proses pengolahan pangan hasil pertanian	Pengetahuan tentang prinsip rekayasa pangan, pengawetan, pengolahan, teknik pengemasan dan bahan kemasan, sanitasi industri, pengolahan air dan pengelolaan limbah.
BK-4	Biokimia pangan, gizi dan kesehatan	Pengetahuan tentang proses biokimia, konsep dasar ilmu gizi serta hubungan antara konsumsi pangan dengan status gizi dan kesehatan, proses pencernaan dan metabolisme zat gizi, perubahan zat gizi selama pengolahan dan penyimpanan., serta metode evaluasi nilai biologis pangan.
BK-5	Ilmu pangan hasil pertanian terapan	Pengetahuan tentang sistem agroindustri dan perancangannya, penilaian inderawi dan cara analisis, bahaya dalam pangan dan kaitannya dengan sistem pangan, cara transmisi dan pengendaliannya, pengendalian dan jaminan mutu pangan serta undang-undang dan regulasi serta standar mutu pangan,
BK-6	Kecakapan hidup	Pengetahuan tentang kecakapan personal, kecakapan sosial, kecakapan intelektual, dan kecakapan vokasional untuk bekerja atau usaha mandiri agar dapat menghadapi tantangan hidup di masa yang datang yang meliputi pengelolaan data dan analisis statistik, teknologi informasi, berpikir kritis dan <i>problem solving</i> , komunikasi, belajar sepanjang hayat, bekerja sama, kemampuan beradaptasi, manajemen dan organisasi, norma dan etika profesi, dan kepemimpinan.

8. DISTRIBUSI KURIKULUM PS THP 2021 BERBASIS MBKM PER SEMESTER

1. Struktur Kurikulum

Semester	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	TOTAL
Jumlah sks MK Teori	18	17	19	14	18	16	16	2	120
Jumlah sks MK Praktik	0	3	2	5	2	4	3	5	24
Jumlah sks MK wajib	18	20	21	19	20	18	11	5	132
Jumlah sks MK Pilihan	-	-	-	-	-	2	8	2	12
Total sks	18	20	21	19	20	20	19	7	144
Jumlah MKCU	2	3	2	-	-	-	1	-	8
Jumlah MKF	1	-	-	1	-	-	-	-	2
Jumlah mata kuliah wajib	5	8	8	9	8	10	4	1	53
Jumlah mata kuliah Pilihan	-	-	-	-	-	1	4	1	6
Total Jumlah mata kuliah	8	11	10	10	8	11	9	2	69

Keterangan : MKCU(Mata Kuliah Ciri khas Universitas)

MKF (Mata Kuliah Fakultas)

2. Distribusi Mata Kuliah Per Semester

SEMESTER I

No	Kode MK	Mata Kuliah	sks			Prasyarat
			Teori	Praktik	Jumlah	
1	MBY01	Pendidikan Agama Islam	2	0	2	
	MBY02	Pendidikan Agama Kristen				
	MBY03	Pendidikan Agama Katolik				
	MBY04	Pendidikan Agama Hindu				
	MBY05	Pendidikan Agama Budha				
	MBY06	Pendidikan Agama Khonghucu				
2	MBY07	Pendidikan Pancasila	2	0	2	
3	FAI2120	Pengantar Agroindustri	2	0	2	
4	THP2130	Pengantar Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian	2	0	2	
5	THP2131	Biologi Umum	3	0	3	
6	THP2132	Matematika Terapan	3	0	3	
7	THP2133	Fisika Dasar	2	0	2	
8	THP2134	Kimia Dasar I (Anorganik)	2	0	2	
		Jumlah	18	0	18	

SEMESTER II

No	Kode MK	Mata Kuliah	Sks			Prasyarat
			Teori	Praktik	Jumlah	
1	MBY08	Kewarganegaraan	2	0	2	
2	MBY09	Bahasa Indonesia	2	0	2	
3	MBY10	Bahasa Inggris	2	0	2	
4	THP2136	Teknik Proses Pangan I	3	0	3	
5	THP2137	Kimia Analit	2	0	2	THP34
6	THP2140	Kimia Dasar II (Organik)	2	0	2	
7	THP2140P	Praktikum Kimia Dasar	0	1	1	
8	THP2141	Mikrobiologi Umum	2	0	2	
9	THP2141P	Praktikum Mikrobiologi Umum	0	1	1	
10	THP2149	Pengetahuan Bahan	2	0	2	
11	THP2149P	Praktikum Pengetahuan Bahan	0	1	1	
		J u m l a h	17	3	20	

SEMESTER III

No	Kode MK	Mata Kuliah	Sks			Prasyarat
			Teori	Praktik	Jumlah	
1	MBY11	Aplikasi Teknologi Informasi	2	0	2	
2	MBY12	<i>Sociopreneurship</i>	2	0	2	
3	THP2138	Kimia Fisik	2	0	2	
4	THP2139	Biokimia	3	0	3	THP40
5	THP2139P	Praktikum Biokimia	0	1	1	
6	THP2143P	Kuliah Lapang I	0	1	1	
7	THP2122	Statistika	3	0	3	
8	THP2147	Teknik Proses Pangan II	3	0	3	THP36
9	THP2135	Pengantar Ilmu Ekonomi	2	0	2	
10	THP2156	Manajemen Industri	2	0	2	
		J u m l a h	19	2	21	

SEMESTER IV

No	Kode MK	Mata Kuliah	Sks			Prasyarat
			Teori	Praktik	Jumlah	
1	FAI2121P	Kuliah Lapang Pertanian Terpadu	0	2	2	
2	THP2142	Ekonomi Teknik	2	0	2	
3	THP2148	Analisis Pangan	2	0	2	
4	THP2148P	Praktikum Analisis Pangan	0	1	1	
5	THP2150	Rancangan Percobaan	3	0	3	
6	THP2153	Penilaian Inderawi	2	0	2	
7	THP2153P	Praktikum Penilaian Inderawi	0	1	1	
8	THP2157P	Kuliah Lapang II	0	1	1	THP43P
9	THP2159	Penjaminan Mutu Pangan	3	0	3	
10	THP2163	Perancangan Unit Pengolahan	2	0	2	
		J u m l a h	14	5	19	

SEMESTER V

No	Kode MK	Mata Kuliah	Sks			Prasyarat
			Teori	Praktik	Jumlah	
1	THP2145	Kimia Pangan	3	0	3	THP39
2	THP2152	Ilmu dan Evaluasi Gizi	3	0	3	
3	THP2160	Mikrobiologi Pengolahan Pangan	3	0	3	THP41
4	THP2162	<i>Hazard Analytical and Critical Control Point</i>	2	0	2	THP41
5	THP2164P	Praktek Kerja**))	0	2	2	Jumlah sks minimum 77 sks tanpa nilai E. Telah/sedang menempuh mata kuliah: THP56, THP54, THP63, dan mata kuliah pilihan sesuai komoditi
6	THP2155	Fisiologi Pasca Panen	2	0	2	
7	THP2165	Pangan Fungsional	2	0	2	
8	THP2144	Berpikir Kritis dan Kreatif	3	0	3	
		J u m l a h	18	2	20	

SEMESTER VI

No	Kode MK	Mata Kuliah	Sks			Prasyarat
			Teori	Praktik	Jumlah	
1	THP2158	Teknologi Pengawetan	2	0	2	
2	THP2171	Standarisasi Mutu dan Legislasi Produk Pangan	2	0	2	
3	THP2167	Metode Ilmiah	2	0	2	
4	THP2168	Komunikasi Ilmiah**	2	0	2	
5	THP2169	<i>English for Food Science and Communication</i>	2	0	2	
6	THP2169P	Praktikum Bahasa Inggris	0	1	1	
7	THP2170	<i>Artificial Inteligent for Food Technology</i>	2	0	2	MBY11
8	THP2170P	Praktikum Analisis Data Statistik	0	1	1	
9	THP2172	Pengemasan, Penyimpanan, dan Penggudangan	2	0	2	
10	THP2173P	Praktikum Pengendalian Proses dan Mutu	0	2	2	Telah atau sedang menempuh mata kuliah THP40P, THP41P, THP39P, THP49P, THP48P, THP53P. (5)
11	THP....	Mata Kuliah Pilihan	2	0	2	
		J u m l a h	16	4	20	

SEMESTER VII

No	Kode MK	Mata Kuliah	sks			Prasyarat
			Teori	Praktik	Jumlah	
1	THP2161	Pemasaran dan Komunikasi Bisnis	2	0	2	
2	THP2174	Kewirausahaan Pangan	2	0	2	
3	THP2177	Keamanan Pangan	2	0	2	
4	THP2166	Sanitasi Industri dan Penanganan Limbah	2	0	2	
5	MBY13	KKN**	0	3	3	Jumlah sks minimum 104 sks
6	THP...	Mata Kuliah Pilihan (4 mata kuliah x 2 sks)	8	0	8	
		J u m l a h	16	3	19	

SEMESTER VIII

No	Kode MK	Mata Kuliah	sks			Prasyarat
			Teori	Praktik	Jumlah	
1	THP2199P	Skripsi**)	0	5	5	Minimum telah menempuh 120 sks dengan IP \geq 2,00 tanpa nilai E. Telah/atau sedang menempuh mata kuliah: THP67, THP68, THP64P dan THP73P
2	THP...	Mata Kuliah Pilihan (1 mata kuliah x 2 sks)	2	0	2	
		J u m l a h	2	5	7	

Keterangan: **) Dapat ditawarkan setiap semester

Mata Kuliah Pilihan (minimal 6 mata kuliah atau 12 sks)

No	Kode MK	Mata Kuliah	Sks		
			Teori	Praktik	Jumlah
		Ditawarkan Semester Gasal			
1	THP2181	Teknologi Pengolahan Umbi-umbian dan Bahan Berpati	2	0	2
2	THP2185	Teknologi Pengolahan Kopi dan Kakao	2	0	2
3	THP2184	Teknologi Pengolahan Sayur dan Buah	2	0	2
4	THP2189	Teknologi Pengolahan Ikan dan Industri Hasil Laut	2	0	2
5	THP2190	Teknologi Pengolahan Tebu dan Bahan Pemanis	2	0	2
6	THP2194	Status Gizi dan Kesehatan Masyarakat	2	0	2
7	THP2195	Perencanaan Diet	2	0	2
8	THP2197	Bioteknologi Pangan	2	0	2
9	THP2198	Pangan Halal	2	0	2
		Ditawarkan Semester Genap			
10	THP2180	Survei Konsumsi Pangan	2	0	2
11	THP2182	Teknologi Pengolahan Legum dan Sereal	2	0	2
12	THP2183	Industri Jasa Boga dan <i>Bakery</i>	2	0	2
13	THP2186	Teknologi Pengolahan Teh dan Minuman Penyegar	2	0	2

14	THP2187	Teknologi Pengolahan Minyak Atsiri dan Rempah-rempah	2	0	2
15	THP2188	Teknologi Pengolahan Kelapa dan Kelapa Sawit	2	0	2
16	THP2191	Teknologi Pengolahan Daging	2	0	2
17	THP2192	Teknologi Pengolahan Susu dan Telur	2	0	2
18	THP2193	Ketahanan Pangan	2	0	2
J u m l a h Total (Gasal+Genap)			36	0	36

9. IMPLEMENTASI HAK BELAJAR MAHASISWA MAKSIMUM 3 SEMESTER

9.1. Jalur Pendidikan yang dapat dipilih mahasiswa secara bebas adalah:

- a. Jalur penguatan kompetensi dalam program studi yaitu semua tahapan pendidikan sesuai dengan kurikulum Program Pendidikan di dalam program studi.
- b. Jalur penguatan kompetensi melalui Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) dilaksanakan selama maksimal 3 semester.

Jika mahasiswa memilih Jalur Pendidikan MBKM dan akan mengikuti kegiatan diluar kampus ≥ 2 semester maka mahasiswa tersebut paling lambat mendaftar pada semester III dengan berkonsultasi pada Ketua Program Studi dan Dosen Pembimbing.

9.2. Ketentuan Jalur Penguatan Kompetensi melalui Merdeka Belajar Kampus Merdeka

1. Mahasiswa dapat memilih satu atau lebih dari program MBKM sebagai berikut:
 - a. Pembelajaran lintas program studi di Universitas Mercu Buana Yogyakarta maksimum 20 sks
 - b. Proyek Penelitian/ Pertukaran Mahasiswa/ Magang/ Proyek Wirausaha/ Proyek Independen/ Mengajar di sekolah (Maksimum 20 sks)
 - c. Proyek Desa/Proyek Kemanusiaan (Maksimum 20 sks).
2. Jenis program MBKM yang dapat diikuti mahasiswa:
 - a. Pembelajaran pada Program Studi yang sama di Perguruan Tinggi yang berbeda; dan atau
 - b. Pembelajaran pada Program Studi yang berbeda di Perguruan Tinggi yang berbeda; dan/atau
 - c. Pembelajaran di luar Perguruan Tinggi.
3. Mata kuliah Program Studi lain di UMBY yang dapat diikuti mahasiswa PS THP yaitu:

Asal Program Studi	Nama /Kode Mata kuliah*	Bobot sks	Mata Kuliah yang digantikan
Akutansi	Manajemen Perbankan	3	Ekonomi Teknik (2 sks)
Manajemen	Manajemen Pemasaran	3	Pemasaran dan Komunikasi Bisnis (2 SKS)
Pendidikan Bahasa Inggris	<i>English for Specific Purposes</i>	2	<i>English for Food Science Communiiction</i> (2 sks)
Ilmu Komunikasi	Komunikasi Persuasif	3	Manajemen Industri (2 SKS)
Manajemen	Pengantar Ilmu Ekonomi	3	Pengantar Ilmu Ekonomi (2 sks)
Matematika	Logika Matematika dan Himpunan	3	Matematika Terapan (2 sks)
Sistem Informasi	Data Mining	3	Statistika (3 sks)
Jumlah		20 sks	

*Kode mata kuliah menyesuaikan dengan kode mata kuliah pada program studi asal

4. Ketentuan konversi program MBKM a. Pembelajaran pada Program Studi yang sama di Perguruan Tinggi yang berbeda:
 - a. Diakui secara penuh sesuai dengan sks mata kuliah yang diambil jika terdapat mata kuliah yang sama dengan yang ada di program studi.
 - b. Jika tidak terdapat mata kuliah yang sesuai maka diakui sebagai mata kuliah Topik Khusus seperti disajikan pada Tabel 8.
5. Ketentuan konversi program MBKM b. Pembelajaran pada Program Studi yang berbeda di Perguruan Tinggi yang berbeda:
 - a. Diakui secara penuh sesuai dengan sks mata kuliah yang diambil jika terdapat mata kuliah yang sama dengan yang ada di program studi.
 - b. Jika tidak terdapat mata kuliah yang sesuai maka diakui sebagai mata kuliah Topik Khusus seperti dirinci pada Tabel 8.
 - c. Penulisan nama mata kuliah dalam transkrip nilai sesuai dengan nama mata kuliah seperti pada Tabel 8, sedangkan *content* mata kuliah dapat dijelaskan dalam Surat Keterangan Pendamping Ijazah (SKPI).

Tabel 8. Konversi mata kuliah Topik Khusus dan bobot sksnya

No	Kode Mata Kuliah	Nama Mata Kuliah	Jumlah SKS	Semester
1.	MBE01	Topik Khusus I	2	VI-VIII
2.	MBE02	Topik Khusus II	2	VI-VIII
3.	MBE03	Topik Khusus III	2	VI-VIII
4.	MBE04	Topik Khusus IV	2	VI-VIII
5.	MBE05	Topik Khusus V	2	VI-VIII
6.	MBE06	Topik Khusus VI	3	VI-VIII
7.	MBE07	Topik Khusus VII	3	VI-VIII
8.	MBE08	Topik Khusus VIII	3	VI-VIII
9.	MBE09	Topik Khusus IX	3	VI-VIII
10	MBE10	Topik Khusus X	3	VI-VIII

6. Ketentuan konversi program MBKM c. pembelajaran di luar program studi, pada Perguruan tinggi yang sama.
 - a. Diakui secara penuh maksimum sebanyak 20 sks sesuai nama dan kode mata kuliah yang ada pada semester yang bersesuaian dengan syarat mahasiswa tetap terdaftar pada perkuliahan reguler.

9.3. Contoh konversi mata kuliah Program MBKM

1. Alternatif 1. Magang di Industri Pangan:

a. Mata Kuliah Pilihan Terkait	= 2 sks
b. Praktek Kerja	= 2 sks
c. Sanitasi Industri dan Penangan Limbah	= 2 sks
d. Standari Mutu dan Legislasi Produk Pangan	= 2 sks
e. Pengemasan, Penyimpanan, dan Penggudangan	= 2 sks
f. Pemasaran dan Komunikasi Bisnis	= 2 sks
g. Penjaminan Mutu	= 3 sks
h. Topik Khusus I-X (<i>Teknologi Pengolahan Nata</i>)	= 2 atau 3 sks
i. Topik Khusus I-X (<i>Teknologi Pengolahan Yougurt</i>)	= 2 atau 3 sks
Total maksimal penghargaan	= 20 sks

2. Alternatif 2. Mengajar di sekolah: maks 12 SKS (sesuai aturan kemendikbud)

a. KKN	= 3 sks
b. Kuliah Lapang I	= 1 sks
c. Kuliah Lapang II	= 1 sks
d. Mata Kuliah Pilihan Sesuai Topik yang Diajarkan	= 2 sks
e. Berpikir Kritis	= 3 sks
f. Mata Kuliah Topik khusus	= 2-3 sks
Total	= 12-13 sks

3. Alternatif 3. Pertukaran Pelajar: Sesuai kesepakatan dengan kedua Institusi

9.4. Mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa Jalur penguatan Program MBKM

Bagi mahasiswa yang memilih Jalur Penguatan Program MBKM maka wajib menempuh mata kuliah inti Program Studi Teknologi Hasil Pertanian dan mata kuliah MKWN sebanyak 96 sks jika skripsi tidak termasuk dalam Program MBKM dan 91 sks jika skripsi termasuk dalam Program MBKM yaitu terdiri dari:

No	Semester	Kode MK	Nama Mata kuliah	Bobot sks
1	I	MBY01-06	Pendidikan Agama	2
2	I	MBY07	Pendidikan Pancasila	2
3	I	FAI2124	Pengantar Agroindustri	2
4	I	THP2130	Pengantar Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian	2
5	I	THP2131	Biologi Umum	3
6	I	THP2132	Matematika Terapan	3
7	I	THP2133	Fisika	2
8	I	THP2134	Kimia Dasar I (Anorganik)	2
9	II	MBY08	Kewarganegaraan	2
10	II	MBY09	Bahasa Indonesia	2
11	II	MBY10	Bahasa Inggris	2
12	II	THP2136	Teknik Proses Pangan I	3
13	II	THP2137	Kimia Analit	2
14	II	THP2138	Kimia Fisik	2
15	II	THP2140	Kimia Dasar II (Organik)	2
16	II	THP2140P	Praktikum Kimia Dasar	1
17	II	THP2141	Mikrobiologi Umum	2
18	II	THP2141P	Praktikum Mikrobiologi Umum	1
19	II	THP2149	Pengetahuan Bahan	2
20	II	THP2149P	Praktikum Pengetahuan Bahan	1
21	III	MBY11	Aplikasi Teknologi Informasi	2
22	III	MBY12	<i>Sociopreneurship</i>	2
23	III	THP2138	Kimia Fisik	3
24	III	THP2139	Biokimia	1
25	III	THP2139P	Praktikum Biokimia	1
26	III	THP2147	Teknik Proses Pangan II	2
27	III	THP2135	Pengantar Ilmu Ekonomi	2
28	IV	THP2148	Analisis Pangan	2
29	IV	THP2148P	Praktikum Analisis Pangan	1
30	IV	THP2150	Rancangan Percobaan	3
31	IV	THP2153	Penilaian Inderawi	2
32	IV	THP2153P	Praktikum Penilaian Inderawi	1
33	IV	THP2163	Perancangan Unit Pengolahan	2
34	V	THP2145	Kimia Pangan	3
35	V	THP2152	Ilmu dan Evaluasi Gizi	3
36	V	THP2160	Mikrobiologi Pengolahan Pangan	3
37	V	THP2162	<i>Hazard Analytical and Critical Control Point</i>	2
38	VI	THP2158	Teknologi Pengawetan	2
39	VI	THP2167	Metode Ilmiah	2
40	VI	THP2169	<i>English for Food Science and Communcion</i>	2
41	VI	THP2169P	Praktikum Bahasa Inggris	1
42	VI	THP2173P	Praktikum Pengendalian Proses dan Mutu	2
43	VI	THP2171	Standarisasi Mutu dan Legislasi Produk Pangan	3
44	VI	THP2172	Pengemasan, Penyimpanan, dan Penggudangan	2
45	VII	THP2177	Keamanan Pangan	2
46	VIII	THP2199P	Skripsi*	5
			Jumlah	96

Keterangan: *bisa dikonversi dari Program MBKM yang sesuai (misal dari Proyek Independen atau Proyek Penelitian), sehingga jika mahasiswa mengambil Jalur Pendidikan Penguatan Program MBKM maka yang bersangkutan dapat memperoleh maksimal 60 sks

Total wajib tempuh S-1 di PS THP UMBY = $96 - 5 = 91$ sks

Total sks jika memperoleh sks Program MBKM maksimal 60 sks adalah: $91 \text{ sks} + 60 \text{ sks} = 151 \text{ sks}$.

10. Mata Kuliah Keberlanjutan dari MKCU

10.2. MKCU Bahasa Inggris

MK Keberlanjutan dari MKCU Bahasa Inggris keberlanjutannya adalah *English for Food Science and Communication*.

10.3. MKCU Pengantar *Artificial Intelligence*

MK keberlanjutan dari MKCU Pengantar *Artificial Intelligence* keberlanjutannya adalah *Artificial Intelligence for Food Technology*.

10.4. MKCU *Sociopreneurship*

MK Keberlanjutan dari MKCU *Sociopreneurship* keberlanjutannya adalah Kewirausahaan Pangan, Kuliah Lapang I, Kuliah Lapang II, KLPT (Kuliah Lapang Pertanian Terpadu), Industri Jasa Boga dan Bakery, serta Perencanaan Diet

11. Ketentuan Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka

Program lainnya terkait dengan Program MBKM mengacu pada Ketentuan Program MBKM yang ditetapkan oleh Kemendikbud sesuai dengan ketentuan masing-masing program yang telah dilaksanakan setiap tahunnya. Ketentuan teknis di internal program studi dirinci pada buku Panduan Program Merdeka Belajar PS THP 2021 sedangkan ketentuan administratif dan pembiayaan mengikuti peraturan yang ditetapkan oleh UMBY.