

LULUSAN

Lulusan Teknik Pangan ITB akan memperoleh gelar "**Sarjana Teknik**" dan dapat berkarya di berbagai bidang, seperti:

1. **Food engineer:** mengembangkan dan mengevaluasi proses produksi bahan dan produk pangan.
2. **Food researcher:** mencari dan mengembangkan bahan dan produk pangan baru.
3. **Penjaminan kualitas:** menjaga mutu pangan dalam industri agar aman dikonsumsi.
4. **Konsultan:** memberikan konsultasi pada industri pangan.
5. **Wirausaha:** menciptakan peluang usaha atau bisnis baru dalam produk pangan.
6. **Pengajar:** mengembangkan pendidikan di bidang sains dan teknologi pangan.

Saat ini, lulusan Teknik Pangan ITB telah berkarier di berbagai perusahaan pangan baik multinasional dan nasional, berwiraswasta, serta melanjutkan pendidikan di dalam dan luar negeri.

FOTO-FOTO KEGIATAN MAHASISWA



PENDAFTARAN

Calon mahasiswa Teknik Pangan diharapkan memiliki dasar Matematika, Fisika, Kimia, dan Biologi yang kuat untuk mengaplikasikan keilmuan-keilmuan tersebut dalam menyelesaikan permasalahan keteknikan pangan.

Prodi Teknik Pangan ITB menerima mahasiswa baru melalui 3 jalur, yaitu SNMPTN, SBMPTN, dan Seleksi Mandiri. Informasi lebih lanjut dapat diperoleh melalui laman penerimaan mahasiswa baru ITB (<https://admission.itb.ac.id/>).



FTITB
FAKULTAS TEKNIK INDUSTRI
INSTITUT TEKNOLOGI BANDUNG



KONTAK

Telepon: (022) 7798600 ext 129

Email: tpg@che.itb.ac.id

Website:
<https://pg.che.itb.ac.id/>

Youtube: Teknik Pangan ITB

Instagram:
[@proditeknikpanganitb](https://www.instagram.com/proditeknikpanganitb)



PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK PANGAN

**Fakultas Teknologi Industri
Institut Teknologi Bandung**

Labtek IIA Kampus ITB Jatinangor
Jalan Let. Jend. Dr. (HC) Mashudi No. 1
Jatinangor, Kab. Sumedang, Jawa Barat

PROFIL

Teknik pangan adalah disiplin teknik yang membidangi **proses pengolahan bahan pangan** secara fisika, kimia, & biokimia menjadi bahan atau produk pangan berskala pabrik secara efisien.

Prodi Teknik Pangan ITB didirikan sebagai prodi Teknik Pangan **pertama** di Indonesia untuk menjawab kebutuhan industri pangan terhadap sarjana teknik yang mampu mendesain proses dan teknologi baru untuk mengolah pangan secara berkelanjutan (*sustainable*) serta menyempurnakan proses produksi pangan yang telah ada agar menjadi lebih efisien.

Pada tahun 2022, Prodi Teknik Pangan ITB telah terakreditasi "**Unggul**" oleh BAN-PT.



PERKULIAHAN

Seluruh perkuliahan dilaksanakan di Kampus ITB Jatinangor, didukung oleh fasilitas yang lengkap dan dosen-dosen yang kompeten dan ahli di bidangnya. Perkuliahan tidak hanya sebatas teori di kelas, namun juga menghadirkan **praktisi industri** dan dilengkapi dengan **praktik langsung** melalui berbagai praktikum dan kerja praktik (magang) di industri pangan.

Kegiatan praktikum didukung oleh berbagai **fasilitas laboratorium yang mutakhir**, seperti FT-NIR, Texture Analyzer, HPLC, dll. Prodi Teknik Pangan ITB juga memiliki fasilitas **Laboratorium Pabrik Pangan Pendidikan** yaitu fasilitas produksi *fermented cassava flour* berkapasitas 1 ton/hari.



KURIKULUM

Kurikulum dirancang agar lulusan Sarjana Teknik Pangan dapat menjadi ahli pada bidang pengolahan pangan untuk menanggulangi berbagai permasalahan pangan di Indonesia dengan memanfaatkan sumber daya alam dalam negeri.

Kurikulum meliputi 144 sks, terdistribusi selama 8 semester atau 4 tahun.

- **Tahun pertama:** Tahap Persiapan Bersama mempelajari ilmu-ilmu dasar seperti Fisika, Kimia, dan Matematika.
- **Tahun kedua dan ketiga:** Ilmu-Ilmu Dasar Teknik dan Pangan
 - Termodinamika, Neraca Massa dan Energi, Kimia Pangan, Mikrobiologi dan Fermentasi Pangan, Teknik Ekstraksi
 - Satuan Operasi Teknik Pangan, Teknologi Aditif, Teknologi Hidrokoloid, Pengemasan Pangan
- **Tahun keempat:** Kuliah aplikasi berbasis proyek (studi kasus nyata) dan tugas akhir
 - Kerja Praktik, Perancangan Produk Pangan, Perancangan Pabrik Pangan, Penelitian

MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA

Prodi Teknik Pangan ITB sangat mendorong mahasiswa untuk mengikuti program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) agar mahasiswa memperoleh pengalaman nyata di luar kampus.

Beberapa contoh program MBKM yang telah berjalan:

- Kerja Praktik di industri dapat dilakukan selama 2-6 bulan dan dikonversikan menjadi 5-20 sks.
- Pertukaran pelajar dalam negeri dan luar negeri melalui program IISMA (*Indonesian International Student Mobility Awards*) Kemendikbud Ristek.
- Program Kredensial Mikro Mahasiswa Indonesia (KMMI) dalam bentuk *Entrepreneurship Development Program*.
- Magang dan Studi Independen Bersertifikat (MSIB) Kemendikbud Ristek.
- Terlibat aktif dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh dosen.

