

STRUKTUR KURIKULUM

Total
144 SKS

S 01

Religious • Entrepreneurship Essentials • Food Technology at a Glance • Fundamental Chemistry for Food Science • Introduction to Food Engineering • Fundamental Biology and Microbiology for Food Science

Pancasila • Becoming Indonesia • Food Entrepreneurship • Physical Chemistry in Food Science • Food Chemistry • Biochemistry and Metabolism of Nutrition

S 02

Civics • Food Ethics • Food Processing and Preservation • Food Material Science and Handling • Food Ingredients and Additives • Food Microbiology • Nutrition Science for Food Industry

S 03

Indonesian • Food Quality, Safety and Sanitation • Basic Food Engineering • Food Biochemistry • Statistics in Food Science • Food Analysis - Interdisciplinary Course

S 04

Food Product Development • Advanced Food Engineering • Food Packaging and Storages • Research Methodology • Interdisciplinary Course • Elective Courses

S 05

Preliminary Research • Interdisciplinary subjects • Elective Courses

S 06

Internship • Elective Courses

S 07

S 08

Final Project • Credential Program (Certification)

*Subject to change

KESAN ALUMNI

Christianus
Jodi Yonathan



Awalnya saya sempat penasaran tentang Teknologi Pangan ini tapi seiring kuliah di FTP, saya jadi mengetahui betapa luasnya potensi dan ilmu di bidang pangan. Masih banyak hal yang dapat digali dan dikembangkan. Saya juga melihat perpaduan berbagai bidang ilmu yang dapat langsung diterapkan selama kuliah di FTP.

Salah satu hal yang menarik menurut saya adalah proses mencari dan menggali potensi tersebut. Oleh karena itu, saya memutuskan untuk mendalami bidang research di FTP, penelitian tersebut membawa saya menjadi pembicara pada seminar Internasional SAADC di Nepal 2019 lalu.

FTP Class of 2018



www.uc.ac.id

CitraLand CBD Boulevard

Ph. (031) 745 1699 | Fax. (031) 745 1698

pmb@uc.ac.id

- [Universitas Ciputra](#)
- [@UCPeople](#)
- [@UCPeople](#)
- [universitasciputra](#)
- [Universitas Ciputra](#)

www.uc.ac.id

UNIVERSITAS CIPUTRA
CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS

FOOD TECHNOLOGY PROGRAM

This is my Dream about...

www.uc.ac.id

UNIVERSITAS CIPUTRA
CREATING WORLD CLASS ENTREPRENEURS



TENTANG FOOD TECHNOLOGY PROGRAM

Menjadi lulusan yang mampu mengaplikasikan ilmu dan Teknologi Pangan sebagai entrepreneur dan profesional unggul dalam industri pangan.

PRESTASI MAHASISWA

- Presenter termuda dalam Konferensi Internasional "Sustainable Animal Agriculture for Developing Countries" (SAADC 2019) di Pokhara, Nepal
- Finalis Duta Pangan 2019
- Meraih insentif PKM-GFK 2020
- Meraih insentif PKM-PM 2021
- Meraih Nutrifood Research Center Fellowship tahun 2021



GELAR
Sarjana Teknologi
Pangan (S.T.P.)

KEUNGGULAN JURUSAN

- Teori dan praktik terintegrasi
- Kurikulum berbasis internasional
- Pengangkatan sumber daya pangan lokal ke market internasional
- Pengajaran dengan mindset entrepreneurial untuk menjadi seorang foodtechnopreneur, intrapreneur, dan sciencepreneur
- Pengajaran dengan melihat masalah yang terjadi baik di masyarakat maupun industri dengan improvisasi pengetahuan Teknologi Pangan yang berkelanjutan

FASILITAS

- Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan
- Laboratorium Mikrobiologi Pangan
- Laboratorium Sensori Pangan
- Laboratorium Pengolahan Pangan

LEMBAGA KERJASAMA

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| • Ciputra Group | • Curtin University |
| • PT. Mahaghora | • Liverpool John Moores University |
| • PT. Bogasari (Indofood) | • Kasetsart University |
| • PT. Wilmar Nabati Indonesia | • University Kuala Lumpur |
| • PT. Rimbaria Rekawira Sejahtera | • University Sains Malaysia |
| • PT. Atlantik Biruraya | • Tunku Abdul Rahman University |
| • Universitas Padjajaran | Management and Technology |
| • Universitas Negeri Jember | (TAR UMT) |



PROSPEK LULUSAN

- Food Intrapreneur (Supply Chain and PPIC; Research and Development, Quality Control, Quality Assurance, Marketing and Storage Manager in food industry, Researcher in government organization-BRIN, BPOM)
- Food Entrepreneur (Food Consultant, Sensory Technician, Business Owner, Food Industry, Upstream Agroindustry, Culinary Industry, Food Speciality Business)
- Food Scientist (Lecturer, researcher, trainers)
- Food Innovator (RnD, Food Flavorist)
- Food Counsellor (Food Regulation, Food Safety Inspector)

