BIDANG KERJA LULUSAN

1. Penelitian dan pengembangan produk : sebagai ***food researcher*** yang mencari dan mengembangkan produk-produk pangan baru
2. Pengembangan proses pangan : berperan sebagai ***food engineer*** untuk mengetahui, mengembangkan, dan mengevaluasi proses produksi suatu produk pangan
3. Riset dasar : sebagai ***researcher*** yang mengembangkan *ingredients* untuk peningkatan kualitas produk pangan
4. Penjaminan kualitas : menjaga keterjaminan mutu pangan
5. Rekayasa produksi pangan : mengembangkan inovasi dalam memproduksi suatu produk pangan di perusahaan/ industri pangan
6. *Food safety* : menangani persiapan dan penyimpanan makanan untuk mencegah penyakit
7. Konsultan : berperan sebagai ***food engineer consultant*** untuk memberikan konsultasi dalam bidang proses pangan, pengembangan produk pangan, ekspansi pasar, optimasi proses produksi, keterjaminan mutu, dan lain-lain
8. Pendidikan : berperan sebagai ***pengajar*** di bidang pangan, kimia pangan, dan proses industri pangan
9. ***Interpreneur*** : mengembangkan dan memproduksi produk pangan hasil inovasi sendiri

FASILITAS*

1. Laboratorium Teknik Pangan
2. Laboratorium Proses skala Pilot
3. Laboratorium Keahlian
   - Lab. Fermentasi dan mikrobiologi pangan
   - Lab. Pengendalian Mutu Keamanan Pangan
   - Lab. Evaluasi Sensori
   - Lab. Rekayasa Pangan Maritim
   - Lab. Rekayasa Produk Pangan
   - Lab. Aditif Pangan
   - Lab. Pemisahan dan Pemurnian Pangan
   - Lab. Produksi Pangan
4. Food Research and Development Centre

*dalam pengembangan

PETA ITB KAMPUS JATINANGOR

PROGRAM STUDI S-1

TEKNIK PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
INSTITUT TEKNOLOGI BANDUNG

ITB Kampus Ganesa
Jl. Ganesa No. 10, Bandung

ITB Kampus Jatinangor
Jl Raya Jatinangor, km 20,75 - Kab. Sumedang
http://www.che.itb.ac.id/tpg

Contact Person :
Ketua Program Studi : Dr.Ir. Melia Laniwati Gunawan, M.S.
Email : tpg@che.itb.ac.id

TEKNIK PANGAN - ITB

Teknik Pangan *(food engineering)* adalah profesi/disiplin teknik yang menggabungkan ilmu pangan (*food science*), mikrobiologi, dan ilmu rekayasa (*engineering science*) pada penerapan praktis formulasi, produksi, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi produk-produk pangan yang enak disantap, bermutu seragam, aman, bernutrisi dan menyamankan konsumen. Keterkaitan erat teknik pangan dengan industri pangan adalah setara teknik kimia dengan industri kimia untuk pangan. Baik teknik pangan maupun teknik kimia memiliki landasan ilmu-ilmu dasar (*basic sciences*) dan ilmu-ilmu rekayasa dasar (*basic engineering sciences*) yang sama.

KURIKULUM S1 TEKNIK PANGAN ITB

Kurikulum Program studi S1 Teknik Pangan ITB mencakup pembelajaran kemampuan merekayasa pangan tandingan atau pangan baru dari bahan-bahan yang ada di dalam negeri. Secara umum kurikulum disusun sebagai berikut :

- Beban keseluruhan sebesar 144 SKS
- Program studi berjangka 4 (tahun) atau 8 (semester)
- Tahun pertama merupakan Tahapan Tahun Pertama Bersama (TPB) - Fakultas Teknologi Industri - ITB
- Tahun kedua sampai keempat di prodi Teknik Pangan yang meliputi perkuliahan, praktikum, kerja praktik (KP) di Industri, Penelitian, Perancangan pabrik pangan, perancangan produk pangan, dan ujian komprehensif (sarjana).

KOMPETENSI SARJANA LULUSAN TEKNIK PANGAN - ITB

Program Studi (prodi) Teknik Pangan ITB merupakan program studi engineering yang serumpun dengan program studi Teknik Kimia ITB. Di mulai pada tahun 2003 sebagai sub prodi Teknologi Pangan pada prodi Teknik Kimia ITB, kini Program Studi Teknik Pangan ITB hendak dikembangkan untuk ikut serta dalam menanggulangi isu – isu nasional bio-based economy dan mempersiapkan bangsa menghadapi persaingan global. Tenaga ahli yang dihasilkan diharapkan tidak hanya berkompetensi dalam bidang teknologi, tetapi juga mampu untuk melakukan inovasi dalam pembaruan sistem pasca panen yang berdaya saing global dan mengikuti perkembangan keilmuan di dunia internasional.

MATA KULIAH TEKNIK PANGAN - ITB

Mata kuliah-mata kuliah Prodi Teknik Pangan ITB adalah :

- Neraca massa dan energi,
- Komputasi proses teknik pangan,
- Kimia pangan,
- Analisis matematik teknik proses,
- Termodinamika proses pangan,
- Mikrobiologi pangan,
- Metode pengukuran dan analisis,
- Kimia organik
- Teknik ekstraksi bahan pangan,
- Pancasila dan kewarganegaraan
- Kimia koloid,
- Sifat-sifat fungsional komponen pangan,
- Statistika teknik kimia
- Satuan operasi teknik pangan 1&2,
- Reaksi-reaksi kimia pemrosesan pangan
- Sistem utilias
- Pengemasan pangan
- Lab . teknik pangan 1&2
- Fisika pangan
- Peristiwa perpindahan,
- Pengendalian mutu pangan
- Teknologi hidrokoloid,
- Pangan terfermetasi
- Keamanan dan sanitasi pangan
- Proyek interdisiplin untuk teknik pangan
- Perancangan proses pangan
- Ekonomi dan manajemen pengolahan pangan
- Pengelolaan limbah industri pangan
- Kimia dan teknologi aditif
- Pengembangan produk pangan
- Perancangan pabrik pangan

Program studi Teknik Pangan ITB memiliki tujuan untuk menghasilkan sumber daya insani yang memiliki pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan di bidang teknologi pengolahan pangan, sehingga dapat memformulasikan masalah-masalah yang berhubungan dengan pemrosesan dan pengolahan pangan pada skala industri serta menemukan solusinya, dapat menciptakan inovasi-inovasi di bidang industri proses pasca panen produk pertanian, khususnya pangan tandingan khas Indonesia, dan dapat mewujudkan Indonesia menuju sistem ***Bio-Base Economy*** yakni ekonomi yang berbasis bahan hayati yang baru dan terbarukan.