



Profil

JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

Fakultas
Pertanian dan Peternakan

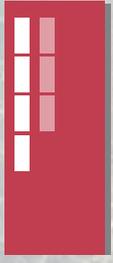


itp@umm.ac.id



Kampus III GKB 1 Lantai 5
Jalan Raya Tlogomas 246 Malang

<http://teknologi-pangan.umm.ac.id/>



ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS PERTANIAN
DAN PETERNAKAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG

PROGRAM STUDI

ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN



UNIVERSITAS
MUHAMMADIYAH
MALANG

TER-AKREDITASI **A**

BADAN KREDITASI NASIONAL PERGURUAN TINGGI



AKREDITASI A

Program Studi Ilmu dan teknologi pangan berdiri pada tahun 1993 berdasarkan Surat Keputusan (SK) Koordinator Koordinasi Perguruan Tinggi Swasta Wilayah VII, (KOPERTIS WIL. VII) dengan nomor: 118/DIKTI/Kep/1993 Tanggal: 20 April 1993 dengan nama Program Studi Teknologi Hasil Pertanian

TAHUN 2010

Berdasarkan Surat Keputusan Dirjen DIKTI Nomor: 163/DIKTI/Kep/2007 tanggal 29 Nopember 2007, yang kemudian diperkuat dengan Surat Dirjen Dikti Nomor:237/D/T/2010 tanggal 1 Maret 2010, nama Program Studi Teknologi Hasil Pertanian UMM berubah menjadi Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Secara Struktural Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan

TAHUN 2012

Pada tahun 2012 izin operasional prodi ITP diperpanjang sampai 8 Maret 2017 dengan surat keputusan Kopertis VII dengan no. 13325/D/T/K-VII/2012. Terakhir 20 November 2016 program studi Ilmu dan Teknologi pangan memperoleh status akreditasi "A" dengan SK BAN PT no. 1159/SK/BAN-PT/Akred/S/XI/2015 yang berlaku sampai dengan 20 November 2020

Kemudian pada tahun 2000 Program Studi Teknologi Hasil Pertanian – UMM memperoleh status "Akreditasi" dengan peringkat "B" berdasarkan SK Departemen Pendidikan Nasional Republik Indonesia Badan akreditasi Nasional Perguruan Tinggi Nomor: 028/BAN-PT/Ak-IV/X/2000, tanggal 5 Oktober 2000 dan pada tahun 2006 terakreditasi dengan nilai "A" berdasarkan SK BAN PT Nomor : 028/BAN-PT/Ak-IX/S1/1/2006.



ITP UMM

Pengembangan Pangan
Aman, Sehat, dan Halal
berbasis
sumber daya lokal

VISI DAN MISI

VISI

Menjadi lembaga unggul dalam penyelenggaraan pendidikan, pengembangan ilmu dan teknologi pangan yang aman dan halal di ASEAN, serta menyelenggarakan pengabdian kepada masyarakat berdasarkan nilai-nilai Islam untuk kesejahteraan manusia dan lingkungan.
Visi ini ditargetkan akan tercapai pada tahun 2025.

MISI

- Menyelenggarakan pendidikan tinggi yang berkualitas dalam rangka menghasilkan Sarjana di bidang Ilmu dan Teknologi Pangan yang Islami, profesional dan mandiri.
- Meningkatkan penelitian dibidang Ilmu dan Teknologi Pangan yang aman dan halal guna mendukung penyelenggaraan pendidikan tinggi yang berkualitas.
- Meningkatkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam rangka menyebarluaskan Ilmu dan Teknologi Pangan yang aman dan halal.
- Meningkatkan dan mengembangkan kerjasama dengan berbagai pihak, baik ditingkat regional maupun internasional.





Menjadi lembaga unggul dalam penyelenggaraan pendidikan, pengembangan ilmu dan teknologi pangan yang aman dan halal di ASEAN, serta menyelenggarakan pengabdian kepada masyarakat berdasarkan nilai-nilai Islam untuk kesejahteraan manusia dan lingkungan



KEUNGGULAN

Jurusan ITP telah melakukan aplikasi nilai keislaman dalam pengabdian masyarakat dalam bentuk pendirian Pusat Kajian Pangan Halal dibawah Program Studi untuk mewadahi pengabdian staf dosen ITP dan membantu masyarakat khususnya UKM dan Industri Pangan dalam kepengurusan sertifikasi Halal.



PROSPEK LULUSAN

STUDENTS NOW,
LEADERS TOMORROW

KEMBANGKAN KARIR DI :

- Instansi Pemerintahan: Pemkot, Dosen, Guru, Balai penelitian, Dinkes, BPPOM, dll
- Swasta: Staf Ahli produksi dan Analis industry pengolahan pangan (PT. Indo Food, Japfa, Tanobel Food)
- Peneliti pengolahan pangan
- Technopreneur di bidang pengolahan, pemasaran makanan dan minuman
- Home Industry.



PROGRAM STUDI
ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

TER-AKREDITASI **A**

BADAN KREDITASI NASIONAL PERGURUAN TINGGI



SISTEM STUDI



Body of knowledge atau keilmuan dan keahlian yang akan diselenggarakan oleh Prodi S-1 Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FPP, UMM mencakup :

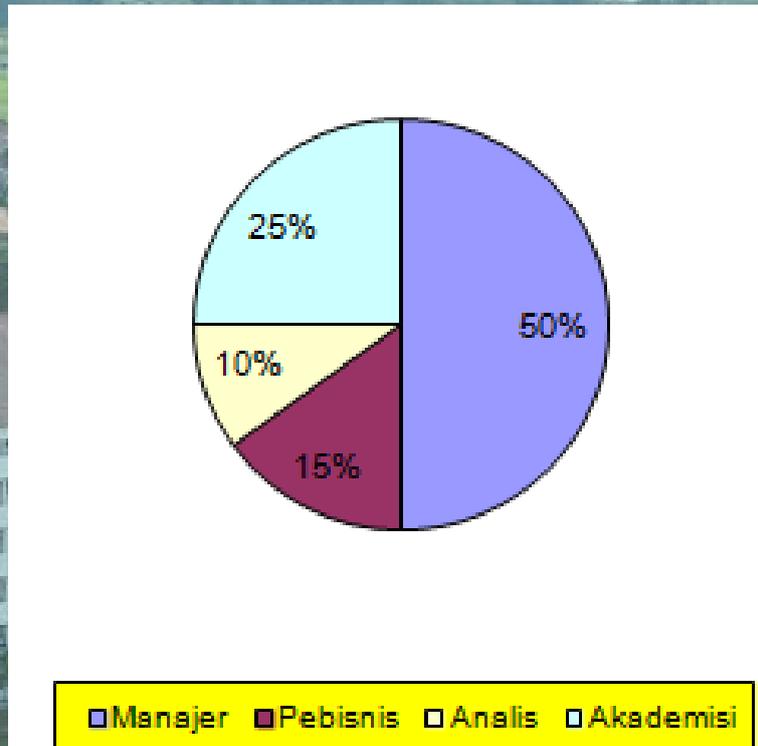
- Kimia dan Analisis Pangan
- Mikrobiologi dan Keamanan Pangan
- Rekayasa Proses Pangan
- Ilmu Pangan Terapan
- Pangan gizi, kesehatan dan kehalalan
- Kecakapan Hidup.

PROGRAM STUDI
ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG

TER-AKREDITASI **A**
BADAN KREDITASI NASIONAL PERGURUAN TINGGI

Data Alumni Tahun 2017



50% = Manajer bidang ilmu dan teknologi pangan

25% = Pebisnis Pangan Profesional

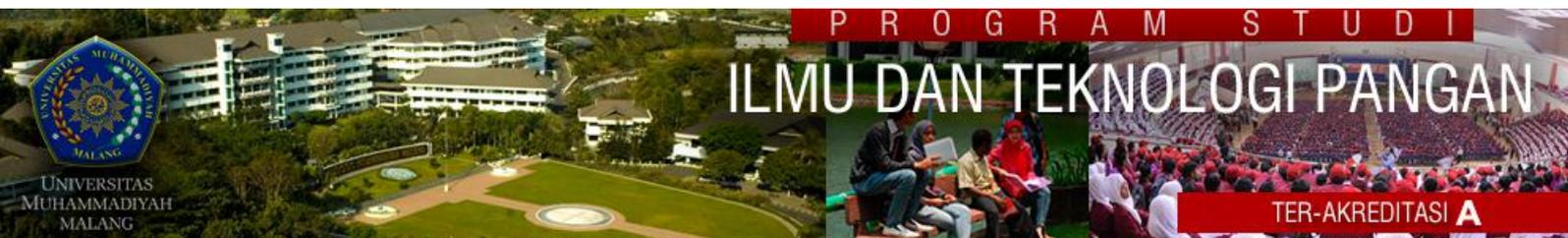
15% = Analis di Industri

10% = Akademisi

FASILITAS

ITP dilengkapi dengan laboratorium :

- **Laboratorium Rekayasa Pangan** merupakan laboratorium khusus untuk kegiatan pengolahan pangan seperti kacang rendah kalori, sirup lidah buaya, minuman lidah buaya instan, minuman jahe instan, sari apel, yoghurt, susu kedelai, keripik buah dan umbi-umbian. Laboratorium ini juga dapat digunakan untuk mengolah produk pangan fungsional yang mengaplikasikan karagenan dari rumput laut, khitin dan khitosan dari udang dan kerang, pewarna alami dari bunga kana, mawar, rosela, turi, gladiol, dan lain-lain. Alat yang tersedia di laboratorium ini antara lain vacuum frying, cabinet dryer, press hidrolic, spray dryer, vacuum sealer, freezer, dan beberapa alat pengolahan pangan seperti kompor gas, blender, mixer, dan lain-lain.
- **Laboratorium Mikrobiologi dan Enzimologi Pangan** digunakan untuk penelitian pengolahan dan analisis produk-produk yang menggunakan mikroba dan enzim. Alat-alat yang tersedia sebagai penunjang kegiatan di laboratorium tersebut antara lain autoclave, laminar air flow, incubator, water shaker, mikroskop, colony counter, UV-Vis, dan lain-lain.
- **Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan** biasa digunakan sebagai analisis hasil pangan seperti analisis proksimat (kandungan abu, air, lemak, protein, karbohidrat), analisis antioksidan, analisis antosianin, analisis gula total, analisis pH, analisis serat kasar, analisis vitamin C, analisis total padatan terlarut, dan analisis tekstur. Alat yang tersedia di laboratorium kimia dan biokimia pangan antara lain sentrifuse dingin, spektrofotometer UV-Vis 1800, texture analyzer, mikroskop foto spesimen, pH meter SI analytics, colour reader, hand refractometer, viscometer, penetrometer, labu Kjeldhal, desikator, evaporator, vortex, dan peralatan kimia lainnya.



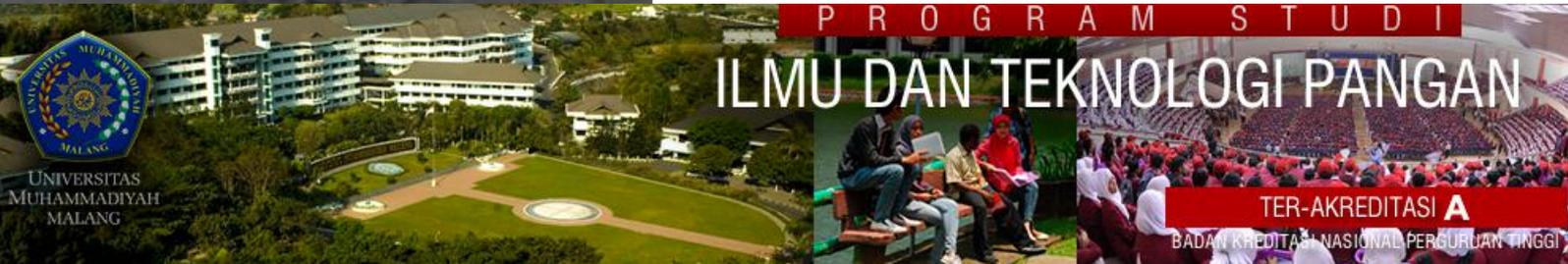


Penelitian

Mahasiswa yang terlibat pada penelitian dosen cukup banyak, hampir 50% dari total mahasiswa yang sedang melakukan tugas akhir melalui penyelesaian skripsinya. Mahasiswa yang terlibat penelitian dan atau pengabdian dosen hampir semuanya dapat lulus tepat waktu, sekitar 4 tahun atau 8 semester.

Pengabdian

Partisipasi dan bentuk keterlibatan mahasiswa yaitu mahasiswa ikut dilibatkan dalam kegiatan pelayanan atau pengabdian kepada masyarakat dengan ikut berpartisipasi dalam menyiapkan materi-materi yang akan diberikan, mengkoordinasi kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan, membantu menyiapkan visualisasi pada kegiatan pengabdian di lapangan, membantu melakukan kegiatan pendampingan pasca kegiatan dan ikut serta dalam operasional kegiatan dan pengawasan di lapangan.



PROGRAM STUDI

ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

TER-AKREDITASI **A**

BADAN KREDITASI NASIONAL PERGURUAN TINGGI

WELCOME TO
UMM

APLIKASI ANDROID

- ▶  **UMM E-BROCHURE**
- ▶  **PMB UMM**
- ▶  **MY UMM (FOR STUDENT)**

<https://goo.gl/FqonN5>



Dapat diunduh di



KAMPUS III

GKB 1, Lantai 5
Jalan Raya
Tlogomas 246
Malang, Jatim

EMAIL

itp@umm.ac.id

WEBSITE ITP

<http://teknologi-pangan.umm.ac.id/>

JOIN WITH US