

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.

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.

Informasi lebih lanjut dapat diperoleh melalui laman penerimaan mahasiswa baru ITB (<https://admission.itb.ac.id/>).

**“ TEKNIK PANGAN ITB:
ENGINEERING TO FEED
THE WORLD**

KONTAK

Telepon: (022) 7798600 ext 129

Email: pg@cheitb.id & pg@itb.ac.id

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

Youtube: Teknik Pangan ITB

Instagram: @proditeknikpanganitb



**PROGRAM STUDI
SARJANA TEKNIK PANGAN**
Rumpun Keilmuan Sistem dan Proses (FTI-SP)

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
INSTITUT TEKNOLOGI BANDUNG**

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

FTITB
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
INSTITUT TEKNOLOGI BANDUNG



PROFIL

Teknik pangan adalah disiplin teknik yang membidangi **proses pengolahan bahan pangan** secara fisik, kimia, & biologis 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 2021, Prodi Teknik Pangan ITB telah **terakreditasi "Unggul"** oleh BAN-PT.



PERKULIAHAN

Perkuliah dilaksanakan di Kampus ITB Jatinangor, didukung dosen yang kompeten serta fasilitas modern. Pembelajaran 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. Laboratorium dilengkapi **peralatan mutakhir** seperti FT-NIR, Texture Analyzer, HPLC, serta **Laboratorium Pabrik Pangan Pendidikan** dengan kapasitas produksi *fermented cassava flour* 1 ton/hari.



KURIKULUM

Total beban studi adalah **144 SKS** yang ditempuh selama **8 semester** (4 tahun).

- **Tahun pertama:** Tahap Persiapan Bersama (TPB) yang mencakup Matematika, Fisika Dasar, Kimia Dasar. Semester kedua mulai diisi dengan mata kuliah Prodi, seperti Analisis Matematik dan Numerik serta Mikrobiologi Pangan.
- **Tahun kedua:** Ilmu-Ilmu Dasar Teknik dan Pangan, meliputi Statistika Dasar, Energetika Kimia, Kimia Pangan, Metoda Pengukuran dan Analisis, Kinetika Reaksi & Enzim Pangan, serta Mekanika Fluida.
- **Tahun ketiga:** Kompetensi Teknis meliputi Satuan Operasi Teknik Pangan, Pengendalian Mutu & Keamanan Pangan, Teknologi Aditif Pangan, Fisika Pangan, Sistem Utilitas, Teknologi Hidrokoloid, dan Pengelolaan Limbah
- **Tahun keempat:** Aplikasi dan perancangan berbasis proyek dan tugas akhir, meliputi Perancangan & Evaluasi Proses Pangan, Ekonomi Teknik Pangan, Manajemen Rekayasa Industri, serta proyek akhir seperti Perancangan Produk & Pabrik Pangan, Proyek Interdisiplin untuk Teknik Pangan, Kerja Praktik, dan Penelitian.

KEGIATAN INTERNASIONAL

Prodi Teknik Pangan ITB mendukung mahasiswa untuk aktif dalam berbagai **program internasional**, termasuk:

- **Sakura Exchange Program** dengan Nagasaki University, Jepang.
- **Learning Express (LeX)** hasil kerja sama FTI ITB dan Singapore Polytechnic International.
- **Exchange Program MUKA-ITB** dengan Mahidol University, Kanchanaburi Campus, Thailand.

Partner Universities:

