

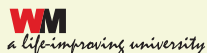


**Program Studi Teknologi Pangan menghasilkan lulusan yang berkualitas dalam bidang teknologi pangan untuk menghasilkan temuan, gagasan, informasi dan ide dalam teknologi pengolahan pangan, serta memiliki jiwa kewirausahaan.**

**PROGRAM S1 : Akreditasi A**

Lama Studi : 3,5 – 4 tahun/ 144 SKS

SK BAN PT No. 813/SK/BAN-PT/Akred/S/III/2018



Program Studi Teknologi Pangan  
**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**  
Kampus Dinoyo  
Jl. Dinoyo 42 – 44, Surabaya 60265  
Tel. (031) 567 8478, Psw. 110  
E-mail : info-ftp@mail.wima.ac.id  
dean-foodtech@ukwms.ac.id

UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA anggota dari:



Association  
of Indonesian  
Catholic Education



Association of Southeast and East Asian  
Catholic Colleges and Universities

## Testimoni

**CHRISTINA KURNIAWAN**

Lulusan SMAK St. Louis I

Angkatan Tahun 2010, Lulus 2014

Jabatan Head of Research and Development (R&D) Further Process

**PT. Ciomas Adisatwa (Japfa Group)**

Orang yang pintar akan kalah dari orang yang bekerja keras, namun mereka tidak akan menang dari orang yang benar-benar mencintai apa yang dilakukannya.

Itulah gambaran yang sangat tepat untuk mengekspresikan ungkapan terima kasih terhadap FTP-UKWMS yang telah membuat saya benar-benar jatuh cinta terhadap dunia teknologi pangan. FTP-UKWMS memiliki standar dan kualitas kurikulum maupun dosen yang tidak perlu diragukan lagi sehingga mampu mempersiapkan mahasiswanya untuk dapat berkompetisi tidak hanya di lingkup lokal namun juga internasional. Hal ini terbukti dengan kesempatan yang saya dapatkan untuk dapat mengikuti program *Double Degree* di The Hague University Belanda hingga memperoleh penghargaan wisudawan terbaik di THU Belanda maupun di FTP-UKWMS. Tidak hanya *hard skill*, FTP-UKWMS juga membekali mahasiswa dengan keterampilan *soft skill* melalui kegiatan organisasi mahasiswa sehingga lulusan FTP-UKWMS memiliki kemampuan berkomunikasi, terbuka dan mental yang kuat hingga mampu beradaptasi dengan baik saat memasuki dunia kerja. Kecintaan saya terhadap dunia teknologi pangan terus berlanjut hingga sekarang saya bekerja di bidang *Research and Development* produk olahan ayam yang tidak hanya menuntut kerja keras tapi juga kreativitas *out of the box* yang telah ditumbuhkan sejak berkuliah di FTP-UKWMS.



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

# Program Studi Teknologi Pangan



PERGURUAN TINGGI  
UNGGULAN  
LLDIKTI WILAYAH VII  
JAWA TIMUR

## Apa & bagaimana studi di Prodi Teknologi Pangan ?

Mata kuliah di Program Studi Teknologi Pangan terdiri dari mata kuliah wajib dan pilihan

### Mata Kuliah Wajib mencakup :

- Kimia Organik, Kimia Anorganik, Biologi, Fisika, Matematika
- Pendidikan Agama, Pendidikan Pancasila, Filsafat Manusia, Etika Sosial
- Statistika, Aplikasi Komputer, Bahasa Indonesia, Bahasa Inggris
- Biokimia Pangan, Kimia Analitik, Kimia Pangan, Kimia Fisika, Analisa Pangan
- Pengetahuan Bahan, Keteknikan Pangan I dan II, Perencanaan Unit Pengolahan Pangan
- Mikrobiologi Umum, Mikrobiologi Pangan, Mikrobiologi Industri Pangan
- Ekologi, Gizi Pangan, Keamanan Pangan, Sanitasi Industri Pangan, Aditif Pangan
- Ekonomi dan Manajemen Umum, Ekonomi Teknik, Manajemen Industri Pangan, Manajemen Pemasaran Pangan, Kewirausahaan, Legislasi Pangan
- Teknologi Pasca Panen, Teknologi Pengolahan Pangan (Nabati dan Hewani), Teknologi Pengemasan Penyimpanan dan Pengudangan
- Pengendalian Mutu Pangan dan Pengujian Sensoris
- Rancangan Penelitian
- Penulisan dan Seminar Ilmiah, Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan, Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan

### Mata Kuliah Pilihan mencakup :

- Teknologi Pengolahan (TP) untuk berbagai produk olahan pangan (TP Roti dan Kue, TP Minuman, TP Mie dan Pasta, TP Lemak dan Minyak, TP Gula dan Kembang Gula, TP Teh, TP Kopi dan Coklat, TP Susu, TP Hidrokolloid, TP Pastry & Bakery, Teknologi Kulineri, Antropologi Pangan)
- Teknologi Makanan Tradisional Fermentasi, Bioteknologi Pangan
- Teknologi Makanan Fungsional, Fortifikasi dan Formulasi Gizi, Evaluasi Gizi
- Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan
- Skripsi/Karya Ilmiah
- Mata Kuliah Lintas Prodi (Komunikasi Bisnis, Pengantar Bisnis, dll)



Kegiatan akademik di Program Studi Teknologi Pangan bukan hanya meliputi kuliah dan praktikum di kampus, tetapi juga penelitian dan pengabdian pada masyarakat, yang dilakukan sebagai kolaborasi antara dosen dan mahasiswa. Mahasiswa dapat terlibat dalam penelitian yang bersifat aplikatif atau dapat dilaksanakan di dunia nyata sebagai bekal wirausaha pangan

Program Studi Teknologi Pangan selalu menjadi *partner* bagi institusi pemerintah seperti Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), Badan Ketahanan Pangan (BKP), dan Dinas Kesehatan, dalam pembinaan dan pelayanan masyarakat

### Kerjasama Internasional

Guna mendukung kebutuhan akan Teknologi Pangan di Industri Multinasional, maka dijalin kerjasama internasional dengan **New Castle University - Australia**, melalui Articulation Program (Dual Degree) 2+1+1 bagi mahasiswa semester IV bagi mahasiswa yang memiliki prestasi, kemampuan, dan motivasi yang tinggi.

## Dimana lulusan berkarir ?

Industri Pengolahan Pangan yang telah menyerap Lulusan Program Studi Teknologi Pangan – UKWMS, antara lain adalah:

- PT. ABC Central Food Industry
- PT. Hakiki Donarta
- PT. Danone Dairy Indonesia
- PT. Santos Jaya Abadi
- PT. Smart Tbk.
- PT. Surya Alam Tunggal
- PT. Intiboga Sejahtera
- PT. Avila Prima Intra Makmur
- PT. Indesso
- PT. Nutrifood Indonesia
- PT. Sekar Bumi, PT Sekar Alam, dan PT Sekar Laut
- PT. Wings Food
- PT. Kurnia Wijaya Aneka Industri



- PT. Campina Ice Cream
- PT. Intiboga Sejahtera
- PT. ISM Bogasari Flour Mills
- PT. Landkrone Indo Nutri
- PT. Bumi Menara Internusa
- PT. Siantar Top
- PT. Java Biocolloid
- PT. Fugui Flour & Grain Indonesia
- PT. Arnott's Indonesia
- PT. Garuda Food
- PT. Agel Langgeng
- PT. Indolakto
- PT. Heavenly Nutrition Indonesia, dll.
- Di industri – industri pengolahan pangan, terutama di bidang *Research & Development (R&D) Quality Control (QC), Quality Assurance (QA),* Produksi dan Pemasaran
- Wirausahawan Pangan, Bank, Konsultan, *Export-Import*