

FOOD TECHNOLOGY



FOOD TECHNOLOGY



more about FTO?



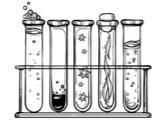
[www.bit.ly/uc-fto](http://www.bit.ly/uc-fto)

 [www.uc.ac.id](http://www.uc.ac.id)  
CitraLand CBD Boulevard  
Ph. (031) 745 1699 | Fax. (031) 745 1698  
[pmb@uc.ac.id](mailto:pmb@uc.ac.id)

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

## Tentang Food Technology (FTO)

Menjadi lulusan yang mampu mengaplikasikan **Ilmu dan Teknologi Pangan** sebagai **entrepreneur dan profesional unggul** dalam industri maupun institusi terkait.



## KURIKULUM

### Major Curriculum

- Basic Food Biology
- Basic Food Physic & Physical Chemistry
- Basic Food Chemistry
- Food Materials Science
- Basic Microbiology for Food Science
- Analytical Chemistry in Food Science
- Basic Food Biochemistry
- Postharvest Physiology and Technology
- Food Processing & Preservation
- Food Microbiology
- Sensory Analysis
- Food Chemistry & Biochemistry
- Operation Unit
- Food Management
- Food Analysis
- Food Ingredients and Additives
- Food Engineering
- Food Packaging and Storage
- Research Methodology
- Public Health & Nutritional Assessment
- Food Quality Sanitation & Waste Management
- Food Biotechnology
- Food Ethics, Legislation and Politic
- Socio Food Innovation
- Preliminary Research
- Food Industry Work Experience
- Food Plant Design & Plant Management
- International Journal Writing
- Bachelor Thesis.

### Electives

- Technology of Fish & Animal Processing
- Technology of Plant Processing
- Technology of Herbs, Spices and Stimulants
- Technology of Fermentation
- Technology of Water and Beverage
- Functional Food
- Flour and Bakery Technology
- Technology of Edible Fats and Oils
- Technology of Sugar and Confectionary
- Snack Food.



## Keunggulan JURUSAN

- Seimbang antara teori dan praktik penerapan
- Kurikulum berbasis internasional
- Pengangkatan Sumber Daya Pangan lokal ke market Internasional.
- Pengajaran dengan *mindset* Entrepreneurial untuk menjadi seorang entrepreneur atau sciencepreneur
- Pengajaran dengan melihat masalah yang terjadi baik di masyarakat maupun industri.
- Pengajaran dengan improvisasi pengetahuan Teknologi Pangan yang berkelanjutan.



Ilmu Teknologi Pangan merupakan studi yang sangat diperlukan untuk menjamin ketersediaan dan keamanan pangan di masyarakat. Kenyataannya, segala kekayaan alam yang melimpah di Indonesia ternyata belum sepenuhnya mampu diolah dengan baik. Hasil pertanian, peternakan, maupun perikanan di Indonesia belum dikelola dengan teknologi yang baik dan mumpuni untuk menjadi olahan yang lebih bernilai guna. Di sinilah letak urgensi studi Teknologi Pangan. Tujuan dari pendidikan sarjana ini adalah untuk mencetak generasi yang mampu menyelamatkan bahan makanan dari kerusakan, mengatur pemerataan produksi hasil pangan, serta mewujudkan swasembada pangan.

Selain itu, kita juga harus mempersiapkan diri menghadapi pasar global. Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki banyak sekali bahan mentah, yang jika diolah dengan Teknologi Pangan yang tepat dan inovatif pasti mampu menyaingi produk dari negara lain. Sehingga jika hal tersebut dapat diwujudkan, kita tidak hanya bisa memenuhi kebutuhan pangan di negara sendiri, tetapi juga di dunia internasional.

Jurusan FTO Universitas Ciputra memiliki visi untuk menghasilkan sarjana yang tak hanya sekedar pakar dalam bidang Teknologi Pangan, tetapi juga memiliki *mindset* seorang entrepreneur. Bekal ilmu dan entrepreneur *mindset* inilah yang menjadi ciri khas jurusan International Food Technology UC. Dengan misi untuk menghasilkan generasi dengan latar belakang Ilmu Teknologi Pangan yang memadai, UC juga mendorong lahirnya para *food technopreneurs* yang siap bersaing di pasar internasional.

**Prof. Ir. Hari Purnomo, M.App.Sc, Ph.D**  
"Pakar Teknologi Pangan"

## Lembaga & Organisasi KERJASAMA & MAGANG

Ciputra Group, PT. Rimbaria Rekawira Sejahtera, PT. Bogasari (Indofood).



## FASILITAS

- Laboratorium Biokimia Pangan
- Laboratorium Mikrobiologi Pangan
- Laboratorium Sensori Pangan