



**S1**

# Food Business Technology



Food  
**Inovations**  
for  
**Human Welfare**

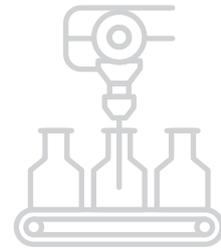
**Food  
Business  
Technology**

# Tentang S1 Food Business Technology

Food Business Technology (FBT) adalah salah satu program studi di Sekolah Applied STEM Prasetiya Mulya.

Mempelajari ilmu dan teknologi pangan modern agar mampu menghasilkan inovasi produk dan proses pengolahan pangan unggulan untuk membantu ketersediaan pangan sehat bagi masyarakat luas.

Di dalam program studi ini, mahasiswa juga akan belajar prinsip-prinsip bisnis pangan dan juga edukasi pangan sehat ke publik.



# Mengapa Kuliah S1 Food Business Technology?

## Karakteristik Program Studi

## Karakteristik Program Studi

## Bisnis dan Kewirausahaan

## Kesempatan dan Kolaborasi

Lulusan program studi FBT tidak hanya unggul bidang Teknologi Pangan, namun juga mampu menerapkan prinsip bisnis. Staf pengajar (dosen) FBT memiliki latar belakang multidisiplin meliputi Food Science and Technology, Food Biotechnology, Chemical Engineering, Food Chemistry, Food Business and Industry.

Kurikulum FBT kuat di aspek Food Processing, Food Safety, Food Product and Process Innovation, dan Food Business Enterprise.

# Bisnis dan Kewirausahaan

Dalam lingkungan Universitas Prasetiya Mulya, bisnis dan kewirausahaan selalu menjadi 'the holy grail', termasuk bagi program studi ini.

Pengembangan produk selalu memiliki elemen penambahan nilai dan makna, yang erat dengan nilai bisnis dan kewirausahaan. Dengan kompetensi di bidang food technology yang dipadukan dengan pengetahuan dan keterampilan bisnis dan kewirausahaan, lulusan program studi ini siap untuk bekerja sebagai profesional di perusahaan yang sudah mapan maupun sebagai wirausahawan dalam berbagai bidang industri pangan.

## Kesempatan dan Kolaborasi

Mahasiswa program studi kami memiliki berbagai kesempatan untuk mengakses metode dan suasana pembelajaran khas Universitas Prasetiya Mulya, yaitu 'Collaborative Learning by Enterprising', misalnya:



Kolaborasi perkuliahan dengan program studi lain, yang juga melibatkan interaksi dengan industrial partner dalam proyek perkuliahan.



Partisipasi dalam program gabungan dengan universitas di luar negeri, misalnya dalam kerjasama penelitian dosen.



Partisipasi dalam kompetisi di bidang teknologi pangan dan bisnis dengan melibatkan kolaborasi antarmahasiswa lintas program studi.



Program work-integrated learning, antara lain On-Job Training dan Internship dimana mahasiswa akan berinteraksi langsung dengan praktisi selama kerja magang di industri.



Keterlibatan dalam program penelitian dan pengabdian masyarakat yang dipimpin oleh dosen program studi.

# Sarana dan Prasarana

## Fasilitas Umum

Fasilitas umum perkuliahan yang tersedia (ruang kelas, perpustakaan, kantin) maupun prasarana lainnya merupakan fasilitas yang berkualitas dan terjaga kebersihannya.

## Online Learning Management System

Selain itu, interaksi mahasiswa dan dosen juga diperkaya dengan penggunaan Learning Management System secara online, dimana mahasiswa dapat mengakses materi perkuliahan, mengumpulkan tugas dan kuis, serta mengakses e-text dari buku referensi dari berbagai penerbit terkemuka.

## Gedung Collaborative STEM Laboratories

Selain itu, mahasiswa program studi FBT juga memiliki akses untuk menggunakan bermacam ruangan studio, laboratorium, dan peralatan yang terdapat di Gedung Collaborative STEM Laboratories.

Fasilitas laboratorium ini menunjang mahasiswa untuk aktif melakukan proyek dan penelitian sehingga mereka memiliki kemampuan yang terlatih sebagai ahli teknologi pangan maupun pelaku bisnis pangan. Pengembangan fasilitas dan penambahan peralatan terus dilakukan secara bertahap. Saat ini, ruangan dan peralatan yang tersedia untuk menunjang perkuliahan dan pembuatan produk mahasiswa adalah:



### Chemistry Laboratory

Laboratorium Kimia dirancang untuk mendukung dan mengilustrasikan konsep-konsep kimia yang dipelajari dalam bagian perkuliahan, serta untuk memperkenalkan teknik-teknik laboratorium kimia, mengembangkan keterampilan dalam operasi laboratorium, pengamatan, analisis data, dan mendorong pemikiran analitis.



### **Bio-Microbiology Laboratory**

Laboratorium Bio-Mikrobiologi digunakan untuk mempelajari mikroba dan aplikasinya pada makanan, baik untuk menguji kualitas berdasarkan keberadaan kontaminan mikroba atau untuk meningkatkan kualitas dengan fermentasi mikroba. Laboratorium ini dilengkapi dengan Biosafety Level II yang cocok untuk eksperimen yang melibatkan agen dengan potensi bahaya sedang untuk personel dan lingkungan.



### **Physics Laboratory**

Lab ini digunakan untuk praktikum Fisika Terapan sebagai bagian dari mata kuliah yang sama bagi mahasiswa tingkat satu.



### **Food Processing Laboratory**

Sebagai jantung dari penelitian produksi makanan, lab ini dilengkapi dengan mini plant untuk pengolahan minuman dan makanan seperti tepung dan pasta. Mini plant ini didukung oleh beberapa peralatan canggih seperti blast chiller, modified atmosphere packaging, sistem retort & freeze dryer.



### **Food Sensory Laboratory**

Food Sensory Laboratory menyediakan 10 bilik untuk evaluasi sensori produk makanan dan minuman menggunakan uji diskriminatif, deskriptif, atau hedonik dalam kondisi terkendali dengan gangguan minimum.



### **In-silico Design Laboratory**

Lab simulasi dan komputasi untuk studi karakterisasi (quantum mechanical model) dan skrining aktivitas senyawa bioaktif (molecular docking) dari bahan pangan alami serta karakterisasi kemampuan biologisnya untuk kesehatan (molecular networking).



### **Analytical Laboratory**

Analytical Laboratory didedikasikan untuk pengujian dan analisis kimia, fisik, dan kualitas bahan pangan meliputi analisis kualitatif dan kuantitatif komponen makro dan mikro dari bahan pangan mentah maupun pangan olahan, nutrition facts, umur simpan, dll..



### **Advanced Research Laboratory**

Advanced Research Lab didedikasikan untuk penelitian ilmiah interdisipliner dan tidak hanya melakukan kegiatan penelitian di universitas tetapi juga secara aktif mempromosikan penelitian kolaboratif dengan perusahaan dan universitas lain dan lembaga penelitian.



### **Incubator Lab Projects**

Lab ini memfasilitasi mahasiswa dan peneliti multidisiplin untuk berkolaborasi dalam kreasi produk dan/atau sistem yang bermakna. Proyeknya berjalan 6-8 bulan di ranah ide-ide yang siap untuk dicoba.

# Faculty Member S1 Food Business Technology

Pengajar program studi ini bergelar doktor dan master dari berbagai universitas ternama dalam dan luar negeri yang memiliki beberapa paten internasional di bidang polimer.

Terlibat berbagai proyek penelitian & pengembangan pangan di dalam maupun di luar negeri seperti pengembangan spirulina sebagai superfood, pengembangan nanocomposite sebagai packaging ramah lingkungan, karakterisasi ingridien bioaktif, memiliki pengalaman praktek teknologi dan engineering di perusahaan, serta memiliki dedikasi kuat pada pengajaran, penelitian, sosial, dan inovasi.

## Kurikulum

Struktur kurikulum S1 Prodi Food Business Technology dirancang dengan jumlah 144 SKS yang terdiri dari mata kuliah;

### 01. Dasar Sains dan Teknologi

### 02. Ilmu dan Teknologi Pangan

sesuai rekomendasi dari Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) dan Institute of Food Technologist (IFT)

### 03. Bisnis dan Kewirausahaan

### 04. Pengembangan Personal (Soft Skills)

### 05. Pilihan Bidang Peminatan

### 06. Tugas Akhir

Kelompok Mata Kuliah	Jumlah SKS
Science and Engineering Fundamentals	30
Food Science and Technology	56
Business and Development	12
Personal Development (soft skills)	23
Electives	9
Final Project and Related	14
<b>Total</b>	<b>144</b>

# Kualifikasi Prospective Student

Jika anda memenuhi setidaknya satu dari beberapa hal berikut:



Maka Anda mampu menjadi seorang  
Food Business Technologist!

## Profil Lulusan

Lulusan Program Studi FBT memiliki pengetahuan dalam bidang teknologi pangan dan juga bisnis, sehingga dapat memilih untuk bekerja di industri ataupun membuka bisnis sendiri di sektor makanan dan minuman. Terus meningkatnya pertumbuhan sektor makanan dan minuman mengindikasikan banyaknya peluang usaha dan juga lapangan pekerjaan bagi para lulusan ini, antara lain sebagai :

- 01. Food Technopreneur**
- 02. Food Product Development Technologist**
- 03. Food Safety Auditor**
- 04. Food Quality Assurance (Regulatory and Standard)**
- 05. Food Quality Controller**
- 06. Food Process Engineer**
- 07. Food Ingredient Manufacturer/ Supplier**
- 08. Food Consultant**

# Kerjasama

FBT melakukan berbagai kegiatan kerjasama strategis dengan beberapa industri pangan, antara lain PT Indofood Sukses Makmur Tbk, PT Nutrifood Indonesia, PT Sierad Produce Tbk, Cimory Group, Medco Foundation, PT Vanadia Utama, PT Kartika Bina Medikatama, PT Indoaroma Kurnia Makmur dan institusi pendidikan baik sekolah menengah maupun perguruan tinggi, serta lembaga penelitian dan lembaga pemerintahan yang terkait dengan bidang pangan.

- Inovasi pengembangan produk baru dengan UMKM makanan dan minuman
- Pendampingan UMKM bersertifikasi Halal dengan LPPOM MUI Provinsi Banten
- Penyusunan kurikulum inkubator bisnis pangan dan pelaksanaannya dengan Kementerian Perindustrian RI
- Kerjasama inovasi riset unggulan dengan BPPT, LIPI, Medco Foundation, Universidad de Granada, RMIT, dan beberapa perguruan tinggi lainnya.
- Program Kantin Sehat dengan SMA



Workshop keamanan pangan "Pasar Rakyat School" di depan pedagang pasar modern BSD



Penandatanganan MoU dengan PT Nutrifood Indonesia



Kegiatan magang siswa Sinarmas World Academy di departemen Food Business Technology

## Testimoni Mahasiswa



**Pengetahuanku banyak berkat Prasmul. Bukan hanya food science & technology, tapi juga bisnis, human resource management & marketing.**

**Karina Kalasanza**

S1 Food Business Technology 2017  
Coordinator of PR & Documentation  
Division, SISO 2019/ 2020





future  
life  
skills

This material is prepared on June 2021.  
For update info, further programs offering and detailed direction,  
please click [www.prasetiyamulya.ac.id](http://www.prasetiyamulya.ac.id)



Universitas Prasetiya Mulya | BSD Campus  
Kavling Edutown I.1, Jl. BSD Raya Utama  
BSD City, Tangerang 15339  
Telp. (021) 304 50 500 . Fax: (021) 304 50 555

☎ 0815 1166 2005 | 0812 4111 660  
✉ [info@prasetiyamulya.ac.id](mailto:info@prasetiyamulya.ac.id)  
🌐 [www.prasetiyamulya.ac.id](http://www.prasetiyamulya.ac.id)  
🐦 📘 📷 @prasmul