

**Struktur Mata Kuliah Wajib  
Kurikulum Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian 2021**

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	Sem
1	21B08C101	Pendidikan Pancasila	2	I
2	21B08C102	Pendidikan Kewarganegaraan	2	I
3	21B08C103	Pengantar Teknologi Pertanian dan Perikanan	2	I
4	21B08C104	Matematika Teknik	2	I
5	21B08C105	Fisika Terapan	3	I
6	21B08C106	Kimia Terapan	3	I
7	21B08C107	Pengantar Pendidikan Kejuruan	2	I
8	21B08C108	Agroklimatologi	2	I
9	21B08C109	Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja	2	I
10	21B08C110	Bahasa Indonesia	2	I
<b>Jumlah</b>			<b>22</b>	
1	21B08C201	Pendidikan Agama Islam	2	II
2	21B08C202	Profesi Kependidikan	2	II
3	21B08C203	Sifat Fisik Komoditas Pangan dan Fisiologi Pascapanen	3	II
4	21B08C204	Biokimia Hasil Pertanian	3	II
5	21B08C205	Budidaya Tanaman Pangan dan Hortikultura	3	II
6	21B08C206	Gambar Teknik	3	II
7	21B08C207	Perbengkelan Pertanian	3	II
8	21B08C208	Budidaya Tanaman Perkebunan	3	II

			<b>Jumlah</b>	<b>22</b>	
1	21B08C301	Perkembangan Peserta Didik	2	III	
2	21B08C302	Belajar dan Pembelajaran	2	III	
3	21B08C303	Psikologi Pendidikan	2	III	
4	21B08C304	Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Hasil Pertanian	3	III	
5	21B08C305	Pemograman dan Aplikasi Komputer	3	III	
6	21B08C306	Teknologi Pembenihan Ikan	3	III	
7	21B08C307	Teknologi Penangkapan Ikan	3	III	
8	21B08C308	Mikrobiologi dan keamanan pangan	3	III	
9	21B08C309	Kewirausahaan	3	III	
			<b>Jumlah</b>	<b>24</b>	
1	21B08C401	Teknik Hidroponik	3	IV	
2	21B08C402	Rancangan Percobaan Keteknikan	2	IV	
3	21B08C403	Media pembelajaran	2	IV	
4	21B08C404	Sistem Industri Pertanian	3	IV	
5	21B08C405	Analisa Mutu Pangan dan Bahan Hasil Pertanian	3	IV	
6	21B08C406	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan	3	IV	
7	21B08C407	Perencanaan Pembelajaran	2	IV	
8	21B08C408	Teknologi Budidaya Perairan	3	IV	
9	21B08C409	Kultur jaringan	3	IV	
			<b>Jumlah</b>	<b>24</b>	
1	21B08C501	Strategi Pembelajaran	2	V	

2	21B08C502	Evaluasi Pembelajaran	2	V
3	21B08C503	Star Up Digital	2	V
4	21B08C504	Metodologi Penelitian dan Penulisan Karya Ilmiah	3	V
5	21B08C505	Alat dan Mesin Pertanian	3	
<b>Jumlah</b>			<b>12</b>	
1	21B08C701	Pengenalan Lapangan Persekolahan (PLP)	4	VII
2	21B08C702	Kuliah Kerja Nyata (KKN)	4	VII
3	21B08C703	Praktek Industri (PI)	3	VII
<b>Jumlah</b>			<b>11</b>	
1	21B01C801	Skripsi	6	VIII
<b>Jumlah</b>			<b>6</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>121</b>	

Tabel 2. Struktur mata kuliah pilihan kurikulum Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian 2022

No	Kode	Mata Kuliah	SKS	Sem
1	21B08C506	Teknik Pengeringan	3	V
2	21B08C507	Mesin Produksi Pertanian	3	V
3	21B08C508	Energi Terbarukan	3	V
4	21B08C509	Robotika Pertanian	3	V
5	21B08C510	Rancang Bangun Mesin Pertanian	3	V
6	21B08C511	Sifat Fisik dan Mekanik Bahan Biologi	2	V
7	21B08C601	Perpindahan Panas/Thermodynamika	2	VI
8	21B08C602	Lingkungan dan Bangunan Pertanian	2	VI
9	21B08C603	Teknik Penyimpanan Bahan Hasil Pertanian	2	VI
10	21B08C604	Agrohidrologi	2	VI
<b>Jumlah</b>			<b>25</b>	
1	21B08C512	Sanitasi dan Penanganan Limbah Pertanian	2	V
2	21B08C513	Teknologi Pengemasan	2	V
3	21B08C514	Evaluasi Gizi Hasil Pertanian	2	V
4	21B08C515	Teknologi Fermentasi	2	V
5	21B08C516	Teknologi Enzim	2	V
6	21B08C517	Managemen Mutu dan Regulasi Pangan	2	V
7	21B08C518	Teknologi Pengolahan Rumput Laut	2	V
8	21B08C605	Toksikologi	2	VI
9	21B08C606	Teknologi Pengolahan Pangan Herbal	2	VI

10	21B08C607	Teknologi Fortifikasi Pangan	2	VI
11	21B08C608	Pengembangan Pangan Fungsional	2	VI
12	21B08C609	Teknologi Pengolahan Produk Baru	2	VI
13	21B08C610	Evaluasi Sensori	2	VI
<b>Jumlah</b>			<b>24</b>	
1	21B08C519	Pakan Ikan***	3	V
2	21B08C520	Penyakit Ikan***	2	V
3	21B08C521	Evaluasi Proyek dan Perencanaan Usaha***	2	V
4	21B08C522	Bioteknologi Perairan***	3	V
5	21B08C523	Pengelolaan Wilayah Pesisir dan Laut	2	V
6	21B08C524	Oseanografi***	3	V
7	21B08C611	Konservasi Perairan***	3	VI
8	21B08C612	Kualitas Air***	3	VI
9	21B08C613	Analisis Daerah Penangkapan Ikan***	2	VI
10	21B08C614	Manajemen Industri Pengolahan Ikan***	2	VI
11	21B08C615	Ekowisata***	2	VI
12	21B08C616	Bioprospeksi Kelautan***	3	VI
<b>Jumlah</b>			<b>30</b>	
1	21B08C525	Sistem Pertanian Organik	2	V
2	21B08C526	Fisiologi Tanaman	3	V
3	21B08C617	Landskap Pertamanan	3	VI
4	21B08C618	Sistem Informasi dan Manajemen Agribisnis	2	VI
<b>Jumlah</b>			<b>10</b>	

### Mata Kuliah dalam/Luar PT

No	Kode	Mata Kuliah dalam/Luar PT	SKS	Sem
1	Dilanjutkan dari kode di MK sem 5 Pilihan	Linguistik	2	V dan VI
2		Sosiologi	2	V dan VI
3		Ilmu kependidikan	2	V dan VI
4		Ekonomi dan Bisnis	2	V dan VI
5		Seni dan Design	2	V dan VI
6		Olah raga dan Kesehatan	2	V dan VI
7		Sains	2	V dan VI
8		Pengantar ilmu nutrisi		
9		Pakan buatan		
11		Agroekologi		
12		Ekologi Pangan dan Gizi		
13		Teknologi Dalam Pangan Tradisional		
14		Pemasaran Hasil Pertanian		
15		Inovasi Model Bisnis		
16		Psikologi dan Teknologi Informasi		
17		Studi Kelayakan Industri Kecil dan Menengah		
18		Teknologi Pupuk Hayati		
19		Teori Pasar Modal dan Analisa		
		Modul Nusantara		
		Teknologi pengolahan pangan I		

		Tanaman Obat dan Rempah		
		Teknik Budidaya Ikan Air Tawar		
		Teknik Budidaya Ikan Air Payau		
		Teknik Budidaya Ikan Laut		
		Ekonomi agroindustri		
		Kewirausahaan agribisnis		
		Etika bisnis dan budi pekerti		

#### KOMPETENSI PROGRAM MAGANG/ LUAR KAMPUS

No	Kode	Mata Kuliah dalam/Luar PT	SKS	Sem
1		Kemampuan Komunikasi	1	VI dan VII
2		Kemampuan Bekerjasama	1	VI dan VII
3		Kerja Keras	1	VI dan VII
4		Kepemimpinan	1	VI dan VII
5		Kreativitas	1	VI dan VII
6		Kemampuan Adaptasi	1	VI dan VII
7		Kemampuan Kerja di Bawah Tekanan	1	VI dan VII
8		Manajemen Waktu	1	VI dan VII
9		Merumuskan Permasalahan	2	VI dan VII
10		Menyelesaikan Permasalahan Teknis di Lapangan	2	VI dan VII
11		Kemampuan Sintesa dalam Bentuk <i>design</i>	2	VI dan VII
12		Integritas	1	VI dan VII
13		Laporan Akhir Program Magang Praktik Industri	3	VI dan VII

14		<i>Skill</i> Mengajar	3	VI dan VII
15		Laporan Akhir Program Magang di sekolah	3	VI dan VII
16		Pengumpulan Data dan Analisis Data	2	VI dan VII
17		Laporan Akhir Kegiatan Penelitian/Riset	3	VI dan VII
18		Laporan Akhir Kegiatan Proyek Kemanusiaan	3	VI dan VII
19		Desain Wirausaha	2	VI dan VII
20		Manajemen Bisnis	2	VI dan VII
21		Etika Bisnis	2	VI dan VII
22		Praktik Wirausaha	2	VI dan VII
23		Laporan Akhir Program Kegiatan Wirausaha	3	VI dan VII
24		Laporan Akhir Kegiatan Studi/Proyek Independen	3	VI dan VII
25		Laporan Akhir Program Proyek Membangun Desa	3	VI dan VII