



SEKOLAH PASCASARJANA UNIVERSITAS DJUANDA
PROGRAM MAGISTER (S.2.) TEKNOLOGI PANGAN
JL. Tol Ciawi 1, KOTAK POS CIAWI 35 BOGOR 16720, TELP. (0251) 8240773 – 8243357. FAX.8240985

DOSEN KOORDINATOR SEMESTER I
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2025/2026
MAGISTER TEKNOLOGI PANGAN
PROGRAM KEKHUSUSAN MANAJEMEN INDUSTRI PANGAN HALAL

No.	Sandi	Mata Kuliah	SKS	Koordinator
1	MTP512	Mikrobiologi Pangan Lanjut	2 (2-0)	Prof. Dr. Ir. Sri Widowati, M.App.Sc
2	MTP514	Teknologi Bahan Penyegar Dan Rempah	2 (2-0)	Dr. Ir. Mardiah, M.Si.
3	MTP501	Rancangan Penelitian, Survey dan Metode Penulisan	3 (2-3)	Dr. Muhammad Zainal Fanani, S.P
4	MTP511	Filsafat Ilmu Pangan Halal	2 (2-0)	Dr. Aji Jumiono, S.TP., M.Si
5	MTP513	Kimia Bahan Pangan Lanjut	2 (2-0)	Dr. Erna Puspasari, S.Si., M.Si
			10 sks	

Bogor, 02 September 2025
Ka. Prodi Magister Teknologi Pangan

Dr. Aji Jumiono, S.TP., M.Si.
NPP: 213 870 786

Mengetahui,
Wakil Direktur Akademik,

Dr. Saprudin, S.Sos., M.Si.
NPP: 213 871 043

Menyetujui,
Direktur Sekolah Pascasarjana,
Prof. Dr. Hj. Endah Suhartini, S.H., M.H.
NPP: 213 870 175



SEKOLAH PASCASARJANA UNIVERSITAS DJUNDA
PROGRAM MAGISTER (S.2.) TEKNOLOGI PANGAN
 JL. Tol Ciawi 1, KOTAK POS CIAWI 35 BOGOR 16720, TELP. (0251) 8240773 – 8243357. FAX. 8240985

JADWAL KULIAH SEMESTER I
TAHUN AKADEMIK 2025/2026
MAGISTER TEKNOLOGI PANGAN
PROGRAM KEKHUSUSAN MANAJEMEN INDUSTRI PANGAN HALAL

Hari	Tanggal	Waktu (WIB)	Tatap Muka ke-	SKS	Mata Kuliah	Materi	Dosen	Ket	
Jum'at	03-10-2025	18.30 - 20.00	1	2	Mikrobiologi Pangan Lanjut	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Fermentasi asam buah-buahan, ➢ Fermentasi asam ikan dan daging (dipisah) 	Prof. Dr. Ir. Sri Widowati, M.App.Sc		
		20.00 - 21.10	2						
	10-10-2025	18.30 - 20.00	1	2	Teknologi Bahan Penyegar Dan Rempah	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Karakteristik tanaman pangan herbal, ➢ Teknologi pengolahan herbal 	Dr. Ir. Mardiah, M.Si		
		20.00 - 21.10	2						
	17-10-2025	18.30 - 20.00	3	2	Mikrobiologi Pangan Lanjut	Bakteri, Kapang dan Khamir dalam proses produk pangan olahan	Prof. Dr. Ir. Sri Widowati, M.App.Sc		
		20.00 - 21.10	4						
	24-10-2025	18.30 - 20.00	3	2	Teknologi Bahan Penyegar Dan Rempah	➢ Teknologi Kopi	Dr. Ir. Mardiah, MSi / Dr. Dian Herawati, S.TP., M.Si		
		20.00 - 21.10	4						
	31-10-2025	18.30 - 20.00	5	2	Mikrobiologi Pangan Lanjut	➢ Fermentasi alkohol	Prof. Dr. Ir. Sri Widowati, M.App.Sc		
		20.00 - 21.10	6						
	07-11-2025	18.30 - 20.00	5	2	Teknologi Bahan Penyegar Dan Rempah	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Karakteristik dan pengolahan teh, ➢ Karakteristik dan Pengolahan Coklat 	Dr. Ir. Mardiah, M.Si.		
		20.00 - 21.10	6						
	Jum'at	14-11-2025	18.30 - 21.10	7	Review Materi				
		21-11-2025	18.30 - 21.30	8	UTS				
28-11-2025		18.30 - 20.00	9	2	Mikrobiologi Pangan Lanjut	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Bioteknologi Pangan ➢ Titik Kritis Halal 	Prof. Dr. Ir. Sri Widowati, M.App.Sc. / Dr. Ir. Mulyorini Rahayuningsih, M.S.		
		18.30 - 21.10	10						

Handwritten signature



SEKOLAH PASCASARJANA UNIVERSITAS DJUANDA
PROGRAM MAGISTER (S.2.) TEKNOLOGI PANGAN

Jl. Tol Ciawi 1, KOTAK POS CIAWI 35 BOGOR 16720, Telp. (0251) 8240773 – 8243357. Fax. 8240985

		13.00-15.00	5	3	Rancangan Penelitian, Survey, Dan Metode Penulisan	Rancangan Percobaan (Parametrik dan Non Parametrik)	Dr. Ir. Setyono, M.Si.		
		15.30-17.00	6						
	25-10-2025		09.00-10.30	3	2	Filsafat Ilmu Pangan Halal	Ontologi dan Epistemologi	Dr. Lia Amalia, ST., SS., MT	
			10.30-12.30	4					
	01-11-2025		07.30-09.00	3	0	Memahami 21 Nilai Karakter Tauhid (NKT)		BPPT	
			09.00-10.30	5	2	Kimia Bahan Pangan Lanjut	Protein (Peptide, Asam Amino, dan Enzim)	Dr. Ir. Mardiah, M.S.	
			10.30-12.30	6					
			09.00-10.30	5	2	Filsafat Ilmu Pangan Halal	Filsafat, Hakekat, dan Postulat Ilmu	Dr. Lia Amalia, ST., SS., MT	
			10.30-12.30	6					
	15-11-2025		08.30 -17.00	7	Review Materi				
22-11-2025		08.30 -17.00	8	UTS					
Sabtu	29-11-2025		07.30-09.00	4	0	Memahami 21 Nilai Karakter Tauhid (NKT)		BPPT	
			09.00-10.30	9	2	Kimia Bahan Pangan Lanjut	Lemak dan Asam Lemak	Dr. Ir. Mardiah, Msi	
			10.30-12.00	10					
			13.00-15.00	9	3	Rancangan Penelitian, Survey, Dan Metode Penulisan	Metode Penelitian Survei	Prof. Dr. Rasmitadila, S.T. M.Pd	
			15.30-16.30	10					
	06-12-2025		09.00-10.30	9	2	Filsafat Ilmu Pangan Halal	Perkembangan Teknologi dan Filsafat Ilmu	Dr. Aji Jumiono, S.TP, M.Si	
			10.30-12.00	10					
	13-12-2025		07.30-09.00	5	0	Memahami 21 Nilai Karakter Tauhid (NKT)		BPPT	
			09.00-10.30	11	2	Kimia Bahan Pangan Lanjut	Vitamin dan Mineral	Dr. Erna Puspasari, S.Si., M.Si	
			10.30-12.00	12					
			13.00 -15.00	11	3	Rancangan Penelitian, Survey, Dan Metode Penulisan	Metode Penyajian Ilmiah (Standar Penulisan Tesis dan Jurnal Ilmiah)	Dr. Muhammad Zainal Fanani, SP.	
	15.30-16.30	12							
	20-12-2025		09.00-10.30	11	2	Filsafat Ilmu Pangan Halal	Konsep dan Landasan Ilmu Pangan Halal	Dr. Aji Jumiono, S.TP, M.Si	
			10.30-12.30	12					

*
f k



SEKOLAH PASCASARJANA UNIVERSITAS DJUANDA
PROGRAM MAGISTER (S.2.) TEKNOLOGI PANGAN
 JL. Tol Ciawi 1, KOTAK POS CIAWI 35 BOGOR 16720, TELP. (0251) 8240773 – 8243357. FAX.8240985

	05-12-2025	18.30 - 20.00	9	2	Teknologi Bahan Penyegar Dan Rempah	➤ Teknologi Oleoresin	Dr. Lia Amalia, ST., SS., MT.
		18.30 - 21.10	10				
	12-12-2025	18.30 - 20.00	11	2	Mikrobiologi Pangan Lanjut	➤ Fermentasi Protein	Prof. Dr. Ir. Sri Widowati, M.App.Sc
		18.30 - 21.10	12				
	19-12-2025	18.30 - 20.00	11	2	Teknologi Bahan Penyegar Dan Rempah	➤ Karakteristik Kimia Aromatic/Flavor ➤ Titik Kritis Proses Pengolahan Flavour	Dr. Lia Amalia, ST., SS., MT.
		18.30 - 21.10	12				
	26-12-2025	18.30 - 20.00	13	2	Mikrobiologi Pangan Lanjut	➤ Fermentasi karbohidrat	Prof. Dr. Ir. Sri Widowati, M.App.Sc
		18.30 - 21.10	14				
09-01-2026	18.30 - 20.00	13	2	Teknologi Bahan Penyegar Dan Rempah	➤ Karakteristik rempah, ➤ Teknologi pengolahan rempah	Dr. Ir. Mardiah, M.Si.	
	18.30 - 21.10	14					
23-01-2026	18.30-21.10	15	Review Materi				
30-01-2026	18.30 - 21.10	16	UAS				
Sabtu	04-10-2025	07.30-09.00	1	0	Memahami 21 Nilai Karakter Tauhid (NKT)	BPPT	
		09.00-10.30	1	2	Kimia Bahan Pangan Lanjut	Karakteristik air : Critical point halal pada pengolahan air, Faktor kritis halal pada karbohidrat (poli, di, dan monosakarida)	
		10.30-12.30	2				
		13.00 -15.00	1	3	Rancangan Penelitian, Survey, Dan Metode Penulisan	Pengantar Penelitian dan Desain Penelitian	
	15.30-17.00	2					
	11-10-2025	09.00-10.30	1	2	Filsafat Ilmu Pangan Halal	Tauhid Sebagai Akar dan Landasan Filsafat Ilmu	
		10.30-12.30	2				
		13.00-15.00	3	3	Rancangan Penelitian, Survey, Dan Metode Penulisan	Metode Penelitian Laboratorium	
		15.30-17.00	4				
	18-10-2025	07.30-09.00	2	0	Memahami 21 Nilai Karakter Tauhid (NKT)	BPPT	
09.00-10.30		3	2	Kimia Bahan Pangan Lanjut	Karakteristik pewarna bahan pangan dan pemanis		
10.30-12.30		4					

4
Sp/1



SEKOLAH PASCASARJANA UNIVERSITAS DJUNDA
PROGRAM MAGISTER (S.2.) TEKNOLOGI PANGAN

JL. Tol Ciawi 1, KOTAK POS CIAWI 35 BOGOR 16720, TELP. (0251) 8240773 – 8243357. FAX.8240985

27-12-2025	07.30-09.00	6	0	Memahami 21 Nilai Karakter Tauhid (NKT)		BPPT
	09.00-10.30	13	2	Kimia Bahan Pangan Lanjut	Bahan Tambahan Pangan	Dr. Erna Puspasari, S.Si., M.Si
	10.30-12.30	14				
	13.00 -15.00	13	3	Rancangan Penelitian, Survey, Dan Metode Penulisan	Proyek Penyusunan Proposal Tesis dan Submit Jurnal	Dr. Muhammad Zainal Fanani, SP.
	15.30-16.30	14				
03-01-2026	09.00-10.30	13	2	Filsafat Ilmu Pangan Halal	Berfikir Kritis	Dr. Lia Amalia, ST., SS., MT
	10.30-12.00	14				
24-01-2026	09.00 -16.30	15	Review Materi			
31-01-2026	09.00 -16.30	16	UAS			

Bogor, 02 September 2025
Ka. Prodi Magister Teknologi Pangan

Dr. Aji Jumiono, S.TP., M.Si
NPP: 213 870 786

Mengetahui,
Wakil Direktur Akademik,

Dr. Saprudin, S.Sos., M.Si
NPP: 213 871 043

Menyetujui,
Direktur Sekolah Pascasarjana,

Prof. Dr. Hj. Endeh Suliartini, S.H., M.H.
NPP: 213 870 175

Keterangan : Daring (Dalam Jaringan)
PTM (Pertemuan Tatap Muka)

Contact Person : Dr. Muh. Zainal Fanani (+62 895-6200-26070)
Email : pascasarjana@unida.ac.id