



@teknologipangan.uad



Teknologi Pangan UAD



prodi@tp.uad.ac.id



www.tp.uad.ac.id

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN



Sosialisasi Kerja Praktik pada Masa Pandemi COVID-19

Bagi mahasiswa angkatan 2018

Syarat mahasiswa KP

- 1) Mahasiswa telah menempuh minimal 100 sks
- 2) Memasukkan mata kuliah kerja praktik ke dalam KRS dan mendapat persetujuan dosen pembimbing akademik

KETENTUAN UMUM

- KP dilakukan secara **individu atau berkelompok maksimal 3 orang**
- **Ketentuan instansi:**
 - institusi yang bergerak **di bidang pangan** (UMKM, perusahaan, dan instansi pemerintahan)
 - Instansi yang berupa UMKM dan perusahaan adalah instansi yang secara rutin melakukan proses produksi pangan dan memiliki keberlangsungan usaha yang baik
 - Lokasi KP harus berada dekat dengan lokasi tempat tinggal
 - Mahasiswa tidak diperkenankan melakukan kontak secara intens dengan instansi (kontak langsung sangat minimal/hampir 0). Pengambilan data dilakukan dengan metode daring

Pendaftaran KP

- <http://bit.ly/DaftarKPAngkatan18>

Mahasiswa
mendapatkan
dosen
pembimbing

- Diumumkan melalui website TP

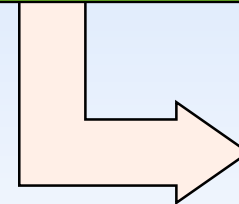
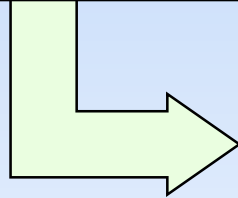
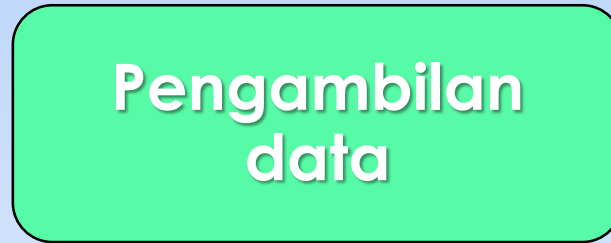
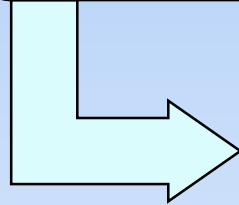
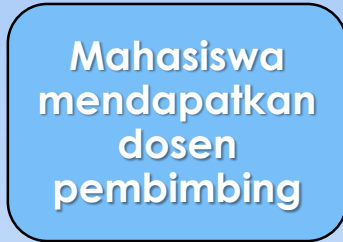
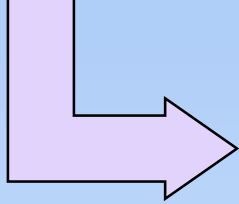
Pengambilan
data

- Dilaksanakan secara daring

Pembuatan Laporan
dan luaran

Ujian
Kerja
Praktik

Tahapan KP



KETENTUAN LUARAN

JENIS LUARAN

LUARAN
WAJIB
UMUM

Laporan KP

LUARAN
WAJIB
TAMBAHAN

HKI
(cek: hki.uad.ac.id)

artikel pada jurnal
ilmiah nasional atau
internasional

Jenis Luaran Wajib Tambahan HKI/Jurnal Ilmiah

- Disain kemasan
- Disain inovasi produk
- Video
- Poster
- Disain industri
- Purwarupa produk/kemasan/alat
- Dokumentasi kegiatan, dll

Format Laporan KP

Lampiran 5. Format Laporan Kerja Praktik

Halaman Judul

Halaman Pengesahan

Pernyataan Keaslian

Kata pengantar

Daftar isi

Daftar tabel

Daftar gambar

Daftar Lampiran

Ringkasan

Bab I. Tinjauan Umum Perusahaan

1.1. Profil perusahaan/instansi

1.1.1. Sejarah

1.1.2. Visi dan misi

1.1.3. Struktur Organisasi

1.2. Proses Produksi

1.2.1. Bahan baku, produk antara, dan produk akhir

1.2.2. Proses produksi: diagram alir beserta neraca bahan

1.2.3. Mesin dan peralatan

1.2.4. Sarana dan prasarana penunjang

Bab II. Tugas Khusus Kerja Praktik

2.1 Latar belakang

2.2 Rumusan masalah

2.3 Tujuan

2.4 Metodologi Pemecahan Masalah

2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah

2.6 Kesimpulan

DAFTAR PUSTAKA

Wajib-tidaknya disesuaikan dengan kebijakan dosen pembimbing KP

Terima kasih