

Tinjauan Mata Kuliah

Ilmu Etika Profesi di bidang Pangan memberikan landasan yang kuat untuk pengambilan keputusan yang bertanggung jawab dan profesional dalam praktik di industri pangan. Sebagai bagian dari profesi yang berhubungan langsung dengan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat, para ahli teknologi pangan memiliki tanggung jawab besar untuk memastikan keamanan, kualitas, dan keberlanjutan produk pangan yang dihasilkan. Etika profesi mengajarkan nilai-nilai seperti kejujuran, integritas, transparansi, dan keadilan yang sangat penting dalam menghadapi tantangan moral dan sosial yang mungkin timbul dalam proses produksi, distribusi, dan konsumsi pangan. Selain itu, pemahaman tentang etika profesi membantu mahasiswa untuk menghindari praktik yang dapat merugikan konsumen, lingkungan, dan reputasi industri, serta memperkuat kepercayaan publik terhadap profesi tersebut. Mata kuliah ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan pengetahuan untuk memahami dan menerapkan etika profesi dalam bidang pangan. Mata kuliah ini membahas tentang pengertian etika, etika profesi, hak dan kewajiban ahli teknologi pangan, organisasi profesi di bidang pangan, kode etik dan implementasi kode etik ahli teknologi pangan. Pada Buku Materi Pokok ini terdiri dari 6 modul yang terdiri dari sebagai berikut.

1. Modul pertama, memberikan pemahaman mengenai aspek etika, termasuk definisi, konsep, teori, dan jenis-jenis etika yang berkaitan dengan bidang teknologi pangan sehingga mahasiswa diharapkan mampu menerapkan dari aspek serta konsep etika dalam kedudukan sebagai seorang ahli teknologi pangan.
2. Modul kedua, memberikan pemahaman tentang profesi dan profesionalisme sehingga mahasiswa teknologi pangan nantinya setelah lulus menjadi ahli teknologi pangan yang profesional, beretika, dan bertanggung jawab dalam menjalankan tugasnya.
3. Modul ketiga, memberikan pemahaman tentang hak dan kewajiban profesional sehingga dapat membantu mahasiswa dalam menerapkan prinsip-prinsip etika profesi dalam praktiknya, dan dapat memberikan layanan yang berkualitas dan berintegritas kepada masyarakat.
4. Modul keempat, memberikan pemahaman tentang peran organisasi profesi, pentingnya etika profesi, serta prinsip dan tanggung jawabnya, sehingga diharapkan mahasiswa dapat menjadi profesional di bidang pangan yang beretika dan kompeten. Serta membantu meningkatkan kualitas, keamanan, dan keberlanjutan industri pangan untuk kepentingan masyarakat luas.
5. Modul kelima, memberikan pemahaman tentang tujuan, dan peran kode etik, serta bentuk-bentuk implementasinya dalam organisasi profesional di dalam negeri maupun di luar negeri. Modul ini juga menekankan pentingnya pengembangan profesionalisme dan kontribusi bagi masyarakat melalui penerapan kode etik.
6. Modul keenam, memberikan pemahaman tentang implementasi kode etik ahli teknologi pangan dan peran kode etik dalam membangun masyarakat yang etis.

Semoga dengan mempelajari materi yang telah disampaikan pada Buku Materi Pokok ini, para mahasiswa dapat menginternalisasi nilai-nilai etika profesi dan mengimplementasikannya dalam setiap aspek pekerjaan mereka di industri pangan. Dengan pemahaman yang mendalam tentang etika profesi, diharapkan para lulusan mampu menjalankan tugasnya dengan penuh tanggung jawab, menjaga integritas, dan memberikan kontribusi yang positif untuk masyarakat serta lingkungan. Semoga ilmu yang diperoleh dapat bermanfaat, tidak hanya dalam pengembangan karier pribadi, tetapi juga dalam menciptakan industri pangan yang lebih aman, berkualitas, dan berkelanjutan untuk masa depan.

Peta Kompetensi
Etika Profesi di Bidang Pangan/STTP4301/2 sks

