

The background of the cover is a collage of various food and product images. At the top left is a pile of bright red chili peppers. Below it are several packages of 'JAMA' brand coffee, some in woven baskets. To the right is a white cake with a red ribbon. Below the cake is a glass of coffee with a dollop of cream and coffee beans. At the bottom left is a pink dragon fruit, a pink smoothie, and some brown powder. The entire collage is set against a red background with white geometric shapes.

INOVASI TEKNOLOGI PANGAN MENUJU

INDONESIA EMAS

Kumpulan
Pemikiran Anggota PATPI

Tim Editor:

Meta Mahendradatta | Winiati P. Rahayu | Umar Santoso
Giyatmi | Ardiansyah | Dwi Larasatie Nur Fibri
Feri Kusnandar | Yuli Witono

INOVASI TEKNOLOGI PANGAN
MENUJU
INDONESIA EMAS

Kumpulan Pemikiran Anggota PATPI

INOVASI TEKNOLOGI PANGAN
MENUJU
INDONESIA EMAS

Kumpulan Pemikiran Anggota PATPI

Tim Editor:

Meta Mahendradatta | Winiati P. Rahayu | Umar Santoso
Giyatmi | Ardiansyah | Dwi Larasatie Nur Fibri
Feri Kusnandar | Yuli Witono



Penerbit IPB Press

Jalan Taman Kencana No. 3,
Kota Bogor - Indonesia

C.01/12.2021



DAFTAR ISI

Kata Pengantar dari Ketua Tim Editor	v
Sambutan Ketua Umum PATPI	vii
DAFTAR ISI.....	ix
BAGIAN I	
INOVASI TEKNOLOGI BERBASIS PANGAN LOKAL	1
I-01 TEKNOLOGI PANGAN MEMPERKUAT KETAHANAN PANGAN Umar Santoso	2
I-02 INOVASI TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEPUNG UMBI-UMBAN DAN PEMANFAATANNYA SEBAGAI ALTERNATIF TERIGU PADA BAHAN PANGAN Elisa Julianti.....	9
I-03 PENERAPAN TEKNOLOGI INSTANISASI SEBAGAI UPAYA MODERNISASI PRODUK PANGAN TRADISIONAL INDONESIA Cynthia Andriani, Sylvia Indriani, Mada Triandala Sibero	15
I-04 USULAN TAHAPAN INOVASI TEKNOLOGI PANGAN PADA PRODUK <i>HERITAGE</i> SEBAGAI PENDUKUNG DESA WISATA Shanti Pujilestari	21
I-05 PEMANFAATAN TEPUNG MOCAF (<i>MODIFIED CASSAVA FLOUR</i>) DAN <i>PUREE</i> BIT MERAH PADA PEMBUATAN <i>COOKIES</i> Hotman Manurung, Rosnawyta Simanjuntak.....	27
I-06 PEMANFAATAN KACANG MERAH DAN KACANG HIJAU MENJADI BUBUK KONSENTRAT PROTEIN TERMODIFIKASI HIDROLISIS ENZIMATIK Slamet Hadi Kusumah, Robi Andoyo.....	32
I-07 SORGUM: BAHAN PANGAN LOKAL PROSPEKTIF UNTUK MENINGKATKAN KETAHANAN PANGAN Sri Widowati	39

III-14	PENGENDALIAN CEMARAN <i>Campylobacter</i> spp. PADA PANGAN SIAP SAJI Winiati P Rahayu, Mirriyadhil Jannah, Nurul Wakiah	316
III-15	PERANAN ANALISIS MIKROBIOLOGI BERBASIS PCR (<i>Polymerase Chain Reaction</i>) DALAM PENJAMINAN KEAMANAN PANGAN Siti Nurjanah	321
III-16	PENGUJIAN MUTU DAN KEAMANAN YANG DIPERSYARATKAN PADA LABEL PANGAN Winiati P Rahayu	326
III-17	IDENTIFIKASI KANDUNGAN PURIN PADA BERBAGAI MAKANAN KHAS SUMATERA BARAT Cesar Welya Refdi, Prima Yaumil Fajri, Rina Yenrina	332
III-18	BREM PADAT DAN KEHALALANNYA Rina Yenrina, Cesar Welya Refdi, Kesuma Sayuti	337
III-19	TITIK KRITIS HALAL DAN THAYIB KEMASAN PANGAN Ratna Sari Listyaningrum	344
III-20	PERAN ANALISIS LABORATORIUM DALAM PENENTUAN KETETAPAN HALAL PRODUK PANGAN Nancy Dewi Yuliana	349
BAGIAN IV		
	PANGAN FUNGSIONAL DAN GIZI	357
IV-01	PANGAN FUNGSIONAL: PANGAN MASA DEPAN Ardiansyah	358
IV-02	PANGAN DAN GIZI DI MASA PANDEMI COVID-19 Rina Yenrina, Kesuma Sayuti, Cesar Welya Refdi	364
IV-03	PENCEGAHAN COVID-19 MELALUI ZAT GIZI YANG BERSUMBER DARI TANAMAN PERKEBUNAN Ratri Retno Utami	370
IV-04	<i>CURCUMA</i> VS CORONA Dwiyati Pujimulyani	377

IV-16 MENGATASI STRES DENGAN PROBIOTIK Laksmi Hartajanie	453
IV-17 POTENSI UMBI UWI UNGU (<i>Dioscorea alata</i> L.) SEBAGAI PANGAN SUMBER ANTIOKSIDAN ALAMI Siti Tamaroh	459
IV-18 VAKUM IMPREGNASI VITAMIN A PADA <i>SNACK</i> : CARA CEGAH <i>STUNTING</i> DI ERA COVID-19 Rike Tri Kumala Dewi, Clarissa Christie Harimas, Dwining Putri Elfriede	465
IV-19 FORTIFIKASI <i>CURCUMIN</i> PADA PRODUK SUSU Abdul Manab, Manik Eirry Sawitri	471
IV-20 KUNIR MANGGA MAMPU MENORMALKAN PENYAKIT DIABETES Dwiyati Pujimulyani	477
PROFIL PARA PENULIS	485

INOVASI TEKNOLOGI PANGAN MENUJU INDONESIA EMAS

Kumpulan
Pemikiran Anggota PATPI

Sebagaimana tahun-tahun sebelumnya, tahun 2021 PATPI kembali menerbitkan buku yang merupakan kumpulan pemikiran anggota PATPI dari seluruh cabang di Indonesia. Penulisan buku merupakan salah satu program PATPI yang diharapkan dapat bermanfaat baik bagi anggota PATPI maupun masyarakat umum terutama para pemerhati dan pihak-pihak yang profesinya terkait bidang pangan. Sebanyak 102 penulis dari 20 cabang PATPI berkontribusi dalam buku ini dengan total jumlah artikel sebanyak 76 judul.

Artikel di dalam buku ini dibagi menjadi 4 kelompok yaitu: 1) Inovasi teknologi berbasis pangan lokal, 2) Pengembangan pangan tradisional, 3) Mutu dan keamanan pangan, serta 4) Pangan fungsional dan gizi. Buku ini diberi judul **Inovasi Teknologi Pangan menuju Indonesia Emas** dengan harapan dapat menjadi acuan yang dapat memberi kontribusi dalam mempercepat tercapainya ketahanan dan kedaulatan pangan yang mantap sesuai Visi Indonesia Emas. Visi pada usianya yang ke 100 tahun kemerdekaan, tahun 2045, yaitu Indonesia menjadi negara maju yang mandiri dengan kehidupan yang makmur, adil, merata.



PT Penerbit IPB Press

Jalan Taman Kencana No. 3, Bogor 16128

Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: penerbit.ipbpress@gmail.com

 www.ipbpress.com  IPB PRESS  IPB PRESS  IPB PRESS

Pangan

ISBN : 978-623-256-893-8



9 786232 568938