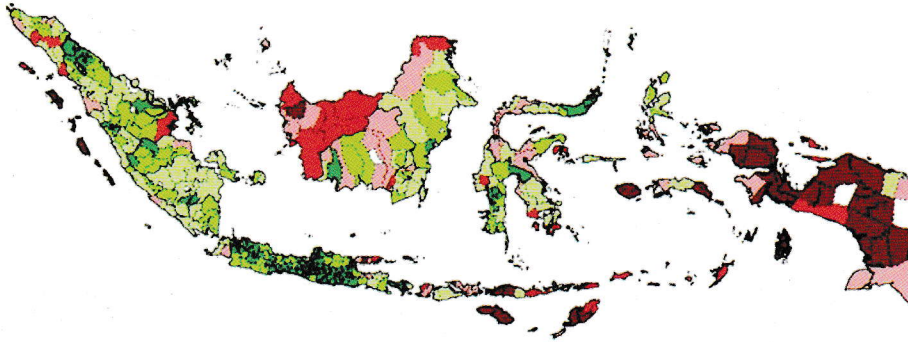


PANGAN INDONESIA YANG DIIMPIKAN

KUMPULAN ARTIKEL PEMIKIRAN ANGGOTA PATPI



Tim Editor:

**Umar Santoso
Winiati P Rahayu
Rindit Pambayun
Giyatmi
Ardiansyah
Eni Harmayani**

PANGAN INDONESIA YANG DIIMPIKAN

KUMPULAN ARTIKEL PEMIKIRAN ANGGOTA PATPI

Tim Editor:

**Umar Santoso
Winiati P Rahayu
Rindit Pambayun
Giyatmi
Ardiansyah
Eni Harmayani**

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta

Lingkup Hak Cipta

Pasal 2 :

1. Hak Cipta merupakan hak eksklusif bagi Pencipta atau Pemegang Hak Cipta untuk mengumumkan atau memperbanyak ciptaannya, yang timbul secara otomatis setelah suatu ciptaan dilahirkan tanpa mengurangi pembatasan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Ketentuan Pidana

Pasal 72 :

1. Barangsiapa dengan sengaja atau tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) atau Pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima milyar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu Ciptaan atau barang hasil pelanggaran Hak Cipta atau Hak Terkait sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).



PATPI
Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia

interlude

Pangan Indonesia yang Diimpikan

Kumpulan Artikel Pemikiran Anggota PATPI

Tim Editor:

Umar Santoso, Winiati P Rahayu, Rindit Pambayun, Giyatmi, Ardiansyah, Eni Harmayani

Desain sampul: Omah Djanur

Tata letak: Gapura Omah Desain

Sumber Gambar Sampul : Dokumen PATPI dan Google.com

Diterbitkan pertama kali dalam bahasa Indonesia oleh:
PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia)
bekerjasama dengan Penerbit Interlude, 2016, Yogyakarta

Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Pangan Indonesia yang Diimpikan

Kumpulan Artikel Pemikiran Anggota PATPI

Yogyakarta: Interlude

Cetakan I, September 2016

xvi + 316 hlm.; 15 x 23cm

ISBN: 978-602-6250-14-8

Interlude

Sumber Kulan, RT 03 RW 30, Kalitirto

Berbah, Sleman, Yogyakarta

Tlp. 081 578 815 027

email: interludepenerbit@gmail.com

KATA PENGANTAR

Pertama-tama sewajarnya kita bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Pengasih, buku berjudul **“Pangan Indonesia yang Diimpikan”** ini dapat diterbitkan. Buku ini merupakan kumpulan artikel berisi pemikiran, gagasan, opini, obsesi, atau inti hasil penelitian para pakar bidang teknologi pangan di Indonesia yang tergabung dalam Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).

Ahli teknologi pangan (anggota PATPI) merasa berkewajiban untuk terlibat dalam isu-isu sosial yang berhubungan dengan pangan, tidak hanya yang terkait dengan aspek teknologi tetapi juga aspek-aspek lain tentang pangan. Hal ini paling tidak ada tiga alasan, pertama ahli teknologi pangan telah mendapat *privilege* mengenyam pendidikan tinggi dan ketrampilan ilmiah di bidang pangan, tentu dalam *privilege* ini melekat tanggung jawab yang besar terhadap masyarakat. Kedua, hasil pemikiran dan aktivitas ahli teknologi pangan dapat mempengaruhi suplai pangan, kesehatan penduduk, harga pangan, limbah pangan, dan regulasi pangan. Karena hal-hal tersebut dapat menentukan kesejahteraan masyarakat, maka wajar jika ahli teknologi pangan mesti mempunyai rasa tanggung jawab tinggi agar aktivitasnya diarahkan untuk manfaat sebesar-besarnya bagi masyarakat luas. Ketiga, apabila ahli teknologi pangan tidak terlibat dalam menanggapi isu-isu pangan di masyarakat maka opini-opini dari yang lain – yang bukan ahlinya, wartawan/ jurnalis, aktivis organisasi, atau pihak-pihak yang fanatik anti-teknologi yang akan muncul. Banyak individu-individu tersebut pada dasarnya tidak *qualified* berbicara tentang teknologi pangan.

Saat ini anggota PATPI seluruhnya lebih dari 700 orang, sebagian besar berasal dari akademisi di samping dari kalangan peneliti dan industri. Pengurus PATPI menyadari tentang potensi dan hal-hal tersebut di atas sehingga melakukan usaha pengumpulan artikel hasil pemikiran anggotanya, yang tujuan utamanya adalah agar dapat memberikan pendidikan dan pencerahan masyarakat tentang pangan. Di samping itu, tulisan-tulisan anggota PATPI ini diharapkan juga dapat menjadi inspirasi, acuan atau bahan rekomendasi dalam menyusun kebijakan pembangunan nasional bidang pangan. Kebijakan pangan yang diharapkan adalah kebijakan yang pro-konsumen, pro-produsen, pro-pangan lokal, pro-petani dalam negeri **sehingga terwujud suplai pangan di Indonesia yang melimpah, berkualitas, aman, adil, terjangkau bagi semua, berkelanjutan, serta menyejahterakan produsen/petani dalam negeri.**

DAFTAR ISI

Kata Pengantar dari Ketua Tim Editor	v
Bambutan Ketua Umum PATPI	ix
Daftar Isi	xi
Bagian I. Ketahanan/Kedaulatan Pangan	
1. SINERGITAS PERAN PEMERINTAH PUSAT DAN DAERAH DALAM MEWUJUDKAN KEBIJAKAN KEDAULATAN PANGAN Oleh Giyatmi	3
2. MEMPERKUAT LEMBAGA PANGAN NASIONAL Oleh Posman Sibuea	8
3. KETAHANAN PANGAN BERBASIS GUGUS PULAU DI PROVINSI MALUKU Oleh Febby J. Polnaya & Wardis Girsang	12
4. <i>VALUE CAPTURE FISHERIES</i> KUNCI INDONESIA MENUJU NEGARA INDUSTRI PERIKANAN DUNIA Oleh Siegfried Berhimpon	16
5. PENGEMBANGAN LOGISTIK DAN RANTAI PASOK PANGAN Oleh Adi Djoko Guritno	21
6. PENGEMBANGAN INDUSTRI PANGAN Oleh Umar Santoso	26
7. TEROBOSAN DASAR KEBIJAKAN KETAHANAN PANGAN Oleh Adhi S. Lukman	28
8. REVOLUSI KONSUMSI UNTUK PERCEPATAN KEMANDIRIAN PANGAN Oleh Bernatal Saragih	30
9. DIVERSIFIKASI PENOPANG KETAHANAN PANGAN NASIONAL Oleh Ambar Rukmini	34
10. TEPUNG LOKAL SEBAGAI ALTERNATIF UNTUK PRODUK <i>BAKERY</i> Oleh Nur Aini	38
11. PANGAN LOKAL PENDORONG ENTREPRENEUR GENERASI MUDA Oleh Meta Mahendradatta	43
12. PEMUDA DAN PEMBANGUNAN PERTANIAN Oleh Posman Sibuea	46

13. MAMPUKAH NUSA TENGGARA TIMUR MANDIRI PANGAN SUMBER KARBOHIDRAT?	
Oleh Herianus J.D. Lalel	49
14. KEUNIKAN BERAS AMPAS SINGKONG ('RASI') SELAMA PERJALANAN DARI PANGAN INFERIOR MENJADI PANGAN MODERN	
Oleh Marleen Sunyoto	54
15. MEMBANGUN AKAR-AKAR DAN BERTAHAN HIDUP DENGAN SINGKONG	
Oleh Baiq Rien Handayani.....	58
16. POTENSI INDONESIA SEBAGAI PRODUSEN GULA KELAPA DUNIA	
Oleh Karseno	61
17. TANTANGAN DAN PELESTARIAN BUMBU ASLI INDONESIA SEBAGAI SUMBER UMAMI	
Oleh Supriyadi.....	66
18. SAGA SEBAGAI SUMBER PROTEIN NABATI PENDAMPING KEDELAI DI INDONESIA, TEREALISASIKAH?	
Oleh Abu Amar.....	70
19. INDONESIA MENJADI SENTRA JAMUR DUNIA	
Oleh Donowati S. Tjokrokusumo	74
20. INDONESIA BERPOTENSI MENJADI SENTRA PANGAN DUNIA	
Oleh Rindit Pambayun	77
21. PANGAN POKOK: BERAS, UMBI-UMBIAN, ATAU TERIGU?	
Oleh Umar Santoso	80
22. PEMANFAATAN UMBI-UMBIAN LOKAL DIANTARA PERSAINGAN BERAS DAN TERIGU	
Oleh Eni Harmayani.....	82
23. MEMBUDAYAKAN KONSUMSI SUSU UNTUK GENERASI PENERUS	
Oleh Anang Mohamad Legowo	85
24. MENGANGKAT KULINER NUSANTARA SEBAGAI IDENTITAS INDONESIA	
Oleh Nur Aini.....	88
25. POTENSI PASAR PRODUK HALAL INDONESIA	
Oleh Sulistyo Prabowo.....	92
26. MENDORONG SERTIFIKASI PRIMA UNTUK KEUNGGULAN HORTIKULTURA	
Oleh Anang Mohamad Legowo	95
27. ANCAMAN SERIUS PEMALSUAN PANGAN	
Oleh Purwiyatno Hariyadi	98

28. GARAM: ANTARA KEBUTUHAN NASIONAL DAN MANFAAT BAGI TUBUH MANUSIA	
Oleh Wahyu Supartono.....	101
29. GO GREEN INDUSTRI DAGING	
Oleh Wahyu Supartono.....	105
30. LIFE CYCLE ASSESSMENT (LCA): PRINSIP DAN PENERAPANNYA DI INDUSTRI PANGAN	
Oleh Wahyu Supartono.....	109
31. KEHILANGAN DAN LIMBAH PANGAN GLOBAL	
Oleh Umar Santoso	114
32. EKSPANSI SAWIT ANCAM KEDAULATAN PANGAN	
Oleh Posman Sibuea	117
33. BENCANA SINABUNG DAN PANGAN PENGUNGSI	
Oleh Posman Sibuea	120

Bagian II. Keamanan Pangan

1. WASPADAI MASALAH KEAMANAN PANGAN	
Oleh Sri Anggrahini.....	127
2. KENALI KOMPONEN YANG MERUGIKAN PADA PANGAN	
Oleh Ambar Rukmini.....	131
3. KENALI DENGAN BAIK MANFAAT BAHAN TAMBAHAN PANGAN	
Oleh Ardiansyah	134
4. POLEMIK NATA DE COCO BERBAHAN BAKU PUPUK UREA	
Oleh Anton Rahmadi.....	138
5. DAMPAK PENGUNAAN MINYAK GORENG BERULANG	
Oleh Zainal.....	142
6. KEAMANAN PANGAN DI PEDAGANG MAKANAN BUTUH PERHATIAN	
Oleh Yudi Pranoto.....	145
7. KERACUNAN PANGAN TAK HANYA SEBABKAN DIARE	
Oleh Ratih Dewanti-Hariyadi	148
8. INVESTIGASI YANG BAIK DAPAT MENCEGAH KERACUNAN PANGAN	
Oleh Ratih Dewanti-Hariyadi	153
9. DETOKSIFIKASI MIKOTOKSIN DENGAN FERMENTASI, SUATU METODE YANG AMAN DAN MENJANJIKAN	
Oleh Sardjono	158
10. KEAMANAN PANGAN DALAM PERDAGANGAN GLOBAL	
Oleh Aman Wirakartakusumah.....	163

11. PENDIDIKAN KEAMANAN PANGAN DALAM PROGRAM ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN	
Oleh Aman Wirakartakusumah	165
12. MEMBANGUN BUDAYA KEAMANAN PANGAN	
Oleh Winiati P. Rahayu	167

Bagian III. Teknologi Pangan

1. APLIKASI TEKNOLOGI SOURDOUGH UNTUK PENINGKATAN KUALITAS ROTI	
Oleh Winiati P. Rahayu dan Hadi Yusuf Faturachman	173
2. TAHU TEMPE TIDAK HARUS KEDELAI	
Oleh Ambar Rukmini	177
3. PERKEMBANGAN PENGGUNAAN BAKTERI ASAM LAKTAT SEBAGAI PENGAWET DALAM INDUSTRI PANGAN	
Oleh Endang S. Rahayu dan Tyas Utami	179
4. JAMUR TIRAM (<i>Pleurotus ostreatus</i>) SEBAGAI INGREDIEN	
Oleh Netty Widyastuti	183
5. ANTARA JUWET DAN BLUEBERRY: HARUSKAH DIPEDULIKAN SETELAH TERAKUISISI?	
Oleh Erni Sofia Murtini	187
6. POTENSI PEMANFAATAN UMBI UWI DAN GEMBILI	
Oleh Sri Winarti	190
7. PENGEMBANGAN CINCAU HITAM UNTUK PRODUK PANGAN FUNGSIONAL DAN SUPLEMEN	
Oleh Tri Dewanti Widyaningsih	194
8. EKPLORASI ABU MERANG PADI SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PANGAN	
Oleh Erni Sofia Murtini	198
9. MEMILIH PERISA TAHAN PANAS UNTUK PRODUK YANG DIPANGGANG	
Oleh Arief T. Nur Gomo	201
10. PELUANG PENGAWET ALAMI DALAM MENINGKATKAN KEAMANAN PANGAN	
Oleh Rifda Naufalin	205
11. PEWARNA PANGAN YANG DIHASILKAN MELALUI PROSES FERMENTASI	
Oleh Nyoman Semadi Antara	208
12. PEMBENTUKAN FLAVOR PADA FERMENTASI PRODUK ROTI	
Oleh Nyoman Semadi Antara	212
13. EMULSIFIER DAN KEHALALANNYA	
Oleh Umar Santoso	215

14. KEAMANAN BAHAN-BAHAN YANG KONTAK DENGAN PANGAN (<i>FOOD CONTACT MATERIALS</i>)	
Oleh Elisa Julianti	219
15. TEKNOLOGI NANOENKAPSULASI DAN APLIKASINYA DALAM BIDANG PANGAN	
Oleh Purnama Darmadji	223

Bagian IV. Mutu, Gizi dan Pangan Fungsional

1. SENYAWA BIOAKTIF TANAMAN SEBAGAI ZAT PENGATUR KESEHATAN	
Oleh Nuri Andarwulan	229
2. POTENSI ALAM INDONESIA SEBAGAI SUMBER PANGAN FUNGSIONAL	
Oleh Dwiwati Pujimulyani	232
3. BAGAIMANA KUALITAS BERAS SEHARUSNYA?	
Oleh Rindit Pambayun	235
4. BEKATUL SEBAGAI SUMBER INGRIDIEN PANGAN	
Oleh Ardiansyah	239
5. MENGATASI OBESITAS PADA ANAK-ANAK DENGAN BAHAN PANGAN RENDAH ENERGI	
Oleh Samsu Udayana Nurdin	243
6. SARAPAN SEHAT UNTUK PERBAIKAN GIZI ANAK	
Oleh Bernatal Saragih	247
7. KONSUMSI SAYUR DAN BUAH DAPAT MENCEGAH PENYAKIT DEGENERATIF	
Oleh Dwiwati Pujimulyani	250
8. STANDARDISASI TEH PUTIH INDONESIA	
Oleh Dadan Rohdiana	253
9. PENGUJIAN MIKROBIOLOGI UNTUK MUTU DAN KEAMANAN PANGAN	
Oleh Ratih Dewanti-Hariyadi	256
10. MINUM ANGKAK MENURUNKAN LEMAK DAN TEKANAN DARAH	
Oleh Ardiansyah	259
11. DAUN KAPULAGA SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL	
Oleh Hery Winarsi	262
12. SUSU KECAMBAH KEDELAI SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL	
Oleh Hery Winarsi	265

13. BUAH DUWET SEBAGAI BAHAN BAKU PANGAN FUNGSIONAL	
Oleh Lydia Ninan Lestario.....	268
14. AKSI HIPOKOLESTEROLEMIK DARI KUNIR BERAROMA MANGGA	
Oleh Dwiwati Pujimulyani	271
15. LEMAK JENUH SEBAGAI 'TERSANGKA', YANG DIVONIS 'BERSALAH' MINYAK TROPIS	
Oleh Sri Raharjo	273
16. SISTEM PANGAN ORGANIK SEBAGAI ALTERNATIF PENJAMINAN MUTU PANGAN	
Oleh Wahyudi David	276

Profil Para Penulis

Bagian I

KETAHANAN/KEDAULATAN PANGAN



(25)

POTENSI PASAR PRODUK HALAL INDONESIA

Sulistyo Prabowo
PATPI Cabang Kalimantan Timur

Pangan, sebagai bagian mendasar kebutuhan manusia, telah mendapatkan perhatian yang khusus ditinjau dari ragam etnis, sosial, budaya dan agama. Dalam budaya nenek moyang kita dulu yang bahkan masih ada sampai sekarang, dikenal adanya *sesajen*, yaitu ritual untuk mempersembahkan aneka makanan dengan berbagai simbol kepada dewa penguasa alam semesta. Bagi umat beragama, pangan juga mempunyai tata cara dan aturan yang harus diikuti oleh para penganutnya. Orang Islam membutuhkan aturan yang disebut halal dan *thayyib*, orang Yahudi menerapkan aturan kosher, umat Hindu dan Buddha menganjurkan pola makan vegetarian dan sebagainya.

Aturan mengenai pangan jika dikaitkan dengan agama akan menjadi sedikit pelik. Agama mengatur sampai kepada hal makanan jenis apa yang boleh dan tidak boleh dimakan, kapan dan bagaimana menyiapkan dan menyajikannya. Kebolehan bagi satu agama mungkin menjadi tidak boleh bagi agama lain, demikian juga sebaliknya. Sebagai contoh, daging sapi diperbolehkan bagi umat Islam, namun dilarang dalam agama Hindu. Sebaliknya babi dilarang dalam agama Islam dan Yahudi, namun diperbolehkan dalam agama Hindu. Karena itu, jumlah pemeluk agama dalam satu komunitas akan sangat menentukan aturan yang berlaku mengenai pangan yang beredar di komunitas tersebut.

Hal ini berlaku juga di Indonesia. Dengan jumlah penduduk yang mencapai 237,64 juta jiwa (Sensus Penduduk 2010) dan 87,18% adalah muslim, Indonesia menjadi negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia. Karena itu umat Islam di Indonesia memerlukan adanya jaminan kehalalan terhadap produk yang akan dikonsumsi. Setelah melalui perdebatan panjang selama delapan tahun, akhirnya Indonesia mempunyai payung hukum berupa Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH). Rancangan UU JPH disahkan dalam sidang paripurna DPR pada hari Kamis 25 September 2014.

Konsekuensi logis dari penetapan UU JPH ini adalah bahwa produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia pada tahun 2019 adalah wajib bersertifikat halal tanpa pengecualian (Pasal 4 UU No.33 Tahun 2014).

Potensi pasar halal

Jika diasumsikan setiap orang Islam di Indonesia membelanjakan uangnya Rp 10.000 per hari untuk membeli barang halal, maka pasar domestik untuk produk halal di Indonesia akan mencapai Rp 2,07 triliun per tahun. Dalam skala regional, Asia menjadi pasar halal terbesar di dunia (63%) dengan proporsi Indonesia 19% diikuti negara-negara Teluk (*Gulf Countries*) 11%, India 6%, and China 5% (Bon dan Hussain, 2010). UN WTO bahkan menempatkan Indonesia sebagai negara terbesar kelima penyumbang turis muslim setelah Arab Saudi, Iran, dan Uni Emirat Arab (UAE). Karena itulah, sejalan dengan perkembangan perdagangan halal dunia, Indonesia disebut-sebut sebagai "*The hidden treasure*". Selain karena jumlah penduduk muslimnya yang terbesar, membaiknya kondisi ekonomi dan politik, meningkatnya golongan menengah yang terdidik yang mudah beradaptasi dengan perkembangan global namun tetap berpegang pada nilai-nilai agama juga menjadi alasan sebutan tersebut.

Dalam skala global pentingnya pasar makanan halal dapat digambarkan dari data statistik berikut. Tahun 2010 populasi muslim dunia diperkirakan 1,6 milyar dan diprediksi akan mencapai 2,2 milyar pada tahun 2030 (Pew Research Center, 2011). Pembangunan ekonomi negara-negara OKI (organisasi konferensi Islam) pada tahun 2013 – 2018 diprediksi mencapai 6,3%, lebih tinggi daripada GDP global yang hanya 5,3% (Thompson Reuters, 2013). Nilai perdagangan halal dunia mencapai US\$ 2,3 trilyun sedangkan sektor pangan halal sendiri bernilai US\$ 693 milyar. Sementara itu, laporan Thompson Reuters (2013) menyebutkan bahwa konsumsi Muslim dunia untuk pangan dan minuman non-alkohol di tahun 2012 adalah \$ 1.088 milyar (16,6% belanja dunia) dan diperkirakan mencapai \$ 1.626 milyar pada tahun 2018.

Posisi bisnis produk halal di Indonesia

Penelitian Purnomo *et al.*, (2011) sebagai bagian dari disertasi doktoralnya mengemukakan analisa posisi persaingan produk halal dan institusi agro-industri Indonesia di kawasan ASEAN. Dalam perbandingan tersebut, Indonesia unggul dalam empat faktor ekstrinsik yaitu sistem sertifikasi, pasar potensial produk halal dunia,

ketersediaan bahan mentah dan bahan baku produksi, dan kemampuan lembaga sertifikasi yang kredibel. Hanya sayangnya, untuk dukungan kebijakan pemerintah Indonesia masih kalah dibandingkan Malaysia, Thailand dan Brunei Darussalam.

Sampai saat ini, jaminan halal untuk produk yang beredar di Indonesia masih bersandar pada proses sertifikasi yang dilakukan oleh MUI melalui LP POM MUI. Meskipun sertifikasi halal di Indonesia sudah berlangsung sejak 1991, namun jumlah produk terdaftar yang bersertifikat halal hanya sekitar 36.73%. Ini berarti status jaminan halal produk di pasar masih sangat rendah, belum lagi jika produk siap saji seperti restoran, katering dan warung makan ikut dimasukkan.

Penutup

Mencermati pembahasan kebijakan halal di Indonesia yang berlangsung sebelum pengesahan RUU JPH, nampak jelas bahwa perdebatan lebih kepada dampak keuangan bagi perusahaan dan liabilitas lembaga sertifikasi dibandingkan dengan keunggulan komparatif yang mungkin didapatkan. Tidak dapat dipungkiri bahwa isu politik dan sensitifitas agama juga menutupi esensi yang sesungguhnya. Hal ini tentu saja menjadi bertolak belakang dengan program pemerintah yang gencar melakukan promosi pariwisata ke negara-negara yang berpenduduk mayoritas muslim seperti di Timur Tengah dan Malaysia.

Bagaimanapun juga palu sudah diketuk dan Undang-Undang sudah sah berlaku. Daripada terus mencari celah untuk saling melemahkan, maka segenap pemangku kepentingan dalam bisnis halal sudah saatnya saling bergandengan menemukan sisi positif untuk saling menguatkan. Untuk kemaslahatan bangsa dan negara tentu saja.

Referensi

- Pew Research Center. 2011. *The Future of the Global Muslim Population, Projections for 2010-2030*. Washington D.C: Pew Research Center's Forum on Religion & Public Life.
- Purnomo D, Gumbira-Sa'id E, Fauzi A, Syamsu K, Tasrif M. 2011. Analisis kekuatan keunggulan komparatif dan kompetitif Indonesia dalam meningkatkan daya saing agroindustri halal. *Jurnal Teknoltan*. 5 (3) : 596-602.
- Thompson Reuters. 2013. State of The Global Islamic Economy 2013 Report.

Pangan Indonesia yang Diimpikan

Anda beruntung mendapatkan buku ini. Mengapa? Karena Anda menemukan buku yang komprehensif tentang masalah pangan yang ditulis oleh pakar-pakar teknologi pangan terkemuka di Indonesia. Buku berjudul Pangan Indonesia yang Diimpikan ini merupakan kumpulan artikel-artikel berisi pemikiran, gagasan, opini, obsesi, atau inti hasil penelitian para pakar yang tergabung dalam Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Dari sekitar 700 anggota PATPI di seluruh Indonesia, 52 orang pakar menjadi kontributor dan membuahkan 76 artikel dalam buku ini. Ahli teknologi pangan (anggota PATPI) merasa berkewajiban untuk terlibat dalam isu-isu sosial yang berhubungan dengan pangan, tidak hanya yang terkait dengan aspek teknologi tetapi juga aspek-aspek lain tentang pangan.

Artikel-artikel dalam buku ini dibagi menjadi 4 kelompok, yaitu kelompok Ketahanan/Kedaulatan Pangan, Keamanan Pangan, Teknologi, dan kelompok Mutu, Gizi dan Pangan Fungsional. Hampir semua isu tentang pangan yang sering muncul selalu terkait dengan aspek-aspek tersebut. Dengan membaca buku ini Pembaca akan mendapatkan pencerahan dan inspirasi berkaitan dengan masalah pangan yang ada.

Dalam kelompok pertama Pembaca akan mendapat gambaran umum tentang kebijakan dan masalah-masalah ketahanan/kedaulatan pangan yang dihadapi di Indonesia saat ini serta alternatif-alternatif solusinya. Dalam kelompok kedua terdapat artikel-artikel yang berkaitan dengan keamanan pangan meliputi pentingnya mewaspadai masalah keamanan pangan di masyarakat, perlunya pendidikan keamanan pangan di program pascasarjana ilmu/teknologi pangan di Indonesia, membangun budaya keamanan pangan, mengenali komponen-komponen pangan yang tidak aman termasuk perlunya pemahaman tentang bahan tambahan pangan (BTP) dan lain sebagainya. Kelompok ketiga berisi artikel-artikel berkaitan aspek teknologi pangan, di antaranya aplikasi teknologi sourdough untuk peningkatan kualitas roti, perlunya pembuatan tempe bukan dari kedelai melainkan dari biji-bijian lain, penggunaan bakteri asam laktat sebagai pengawet dalam industri pangan. Artikel-artikel lain adalah jamur tiram sebagai ingredien pangan, potensi pemanfaatan uwi dan gambili, pengembangan cincau hitam sebagai pangan fungsional dan lain-lain.

Buku ini dilengkapi dengan profil masing-masing penulis sehingga akan lebih memperjelas kebidangan/kompetensinya. Buku ini layak dan perlu dibaca oleh para akademisi, peneliti, pengambil kebijakan bidang pangan, industri/pelaku usaha pangan, jurnalis, dan masyarakat umum.

Kerjasama:



Barbuh, Sleman, Yogyakarta
Telp./WA - 0822 8157 2158

interlude

email: interludepenerbit@gmail.com



ISBN 6026250-14-8

