

**PENELITIAN DOSEN MUDA**



**PENGGALIAN DAN PENENTUAN NILAI GIZI  
MAKANAN TRADISIONAL BERBASIS UMBI  
DI KOTA SEMARANG**

**Oleh:**  
**Dra. A. Rika Pratiwi, M.Si**  
**Ir. Ch. Retnaningsih, MP**

**DIBAYAI DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
PROPINSI JAWA TENGAH**

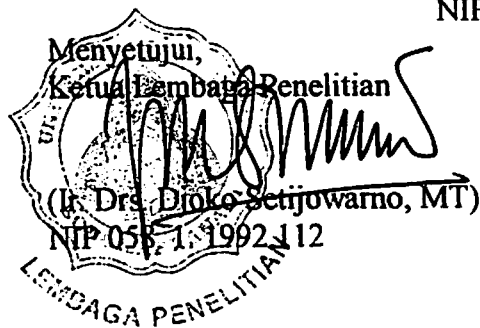
**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA**

**APRIL, 2004**

<b>PEMUNGKAPAN</b>		
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA		
No. INV	092	PEN
Th. Angg.		
Paraf		20 DES 2012

## HALAMAN PENGESAHAN

1. a. Judul : Penggalian dan Penentuan Nilai Gizi Makanan Tradisional Berbasis Umbi Khas Semarang
- b. Bidang Ilmu : Teknologi Pertanian (Pangan dan Gizi)
- c. Katagori penelitian : Pemecahan masalah Pembangunan
2. Ketua Peneliti
- a. Jenis kelamin : Perempuan
- b. Nama lengkap dan Gelar: Dra. A. Rika Pratiwi M.Si
- c. Golongan Pangkat, NIP : IIIB – 058.1.1993.147
- d. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
- e. Fakultas/ jurusan : Teknologi Pertanian/ Teknologi Pangan
3. Alamat Ketua Peneliti
- a. Alamat kantor : Jl. Pawiyatan Luhur IV/1, Bendan Duwur Semarang  
Telp. (024) 8136142 – 8441555 (hunting)  
Fax. (024) 8415429, 8445265
- b. Alamat rumah : Jl. Gombel Permai V/ 147 Semarang  
Telp (024) 7478976  
E-mail : pratiwi@unika.ac.id
4. Jumlah anggota peneliti : 1 orang
- a. Nama anggota peneliti : Ir. Ch. Retnaningsih MP
- b. Alamat kantor : Jl. Pawiyatan Luhur IV/1, Bendan Duwur Semarang  
Telp. (024) 8136142 – 8441555 (hunting)  
Fax. (024) 8415429, 8445265
- c. Alamat rumah : Jl. Tengger Barat II/69, Semarang  
Telp. (024) 8415453
5. Lokasi penelitian : Semarang
6. Kerjasama dengan inst.lain : -
7. Lama penelitian : 3 bulan
8. Biaya yang diperlukan
- a. sumber Dinas P & K Jateng : Rp. 7.593.000
- b. sumber lain : -
- Jumlah : Rp. 7.593.000



Semarang, 18 Februari 2004  
Ketua Peneliti

(Dra. A. Rika Pratiwi M.Si)  
NIP 058.1.1993.147

# **JUDUL PENELITIAN : Penggalan dan Penentuan Nilai Gizi Makanan Tradisional Berbasis Umbi Di Kota Semarang**

## **A. BIDANG ILMU**

Teknologi Pertanian (Pangan dan Gizi)

## **B. PENDAHULUAN**

Mengingat jumlah penduduk Jawa Tengah sampai tahun 2001 adalah 30.856.825 orang dengan luas lahan hanya 1.848.598 ha maka pemenuhan kebutuhan pangan tidak bisa lagi mengandalkan beras tetapi juga dari bahan-bahan lain. Data yang dihimpun SUSENAS tahun 1999 menyebutkan bahwa Indonesia merupakan negara pengonsumsi beras terbesar. Rata-rata konsumsi energi per kapita per hari untuk padi-padian sudah mencapai 1.232 Kkal atau 112% dari angka yang direkomendasikan. Konsumsi padi-padian ini juga cukup dominan dengan memberi kontribusi 67% dari seluruh pangan yang dikonsumsi. Sedangkan konsumsi umbi-umbian, pangan hewani, kacang-kacangan serta sayur dan buah masih di bawah 50% dari anjuran. Dengan demikian strategi konsumsi yang dilakukan adalah meningkatkan konsumsi umbi-umbian, pangan hewani, kacang-kacangan, sayur dan buah serta jagung sehingga konsumsi beras dan pangan import dapat dikurangi dan pada gilirannya memantapkan ketahanan pangan di tingkat rumah tangga dengan gizi seimbang ([http://iptek.apjii.or.id/artikel/pangan/\\_DEPT.../Pedum%20pengemb%20Konsumsi%20Pangan.ht](http://iptek.apjii.or.id/artikel/pangan/_DEPT.../Pedum%20pengemb%20Konsumsi%20Pangan.ht) – download tgl 14 Februari 2004).

Dalam rangka pengembangan konsumsi pangan nasional – maka pemerintah melalui Departemen Pertanian mencanangkan program pengembangan pola konsumsi pangan, pengembangan pangan lokal dan pengembangan makanan tradisional baik untuk tingkat nasional maupun tingkat regional bahkan tingkat rumah tangga.

Tujuan khusus dari pengembangan konsumsi tersebut adalah

- mewujudkan konsumsi pangan yang beranekaragam berasal dari pangan pokok dan semua bahan pangan lain yang dikonsumsi masyarakat,

- memanfaatkan pekarangan untuk melengkapi kebutuhan konsumsi pangan dan gizi sekaligus tambahan pendapatan rumah tangga,
- mengembangkan pangan lokal dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumsi dan mewujudkan penganekaragaman pangan
- meningkatkan citra dan kelestarian makanan tradisional sebagai sumberdaya potensi pengembangan ekonomi nasional dalam era pasar global.

Untuk mencapai tujuan-tujuan tersebut, maka perlu adanya penelitian sebagai upaya pencarian atau penggalian agar dapat teridentifikasi dari aspek kualitasnya. Aspek kualitas yang dimaksud adalah yang mencakup aspek fisik pangan, kualitas kimiawi, mikrobiologi/ aspek keamanan pangan, aspek organoleptik dan aspek gizi. Identifikasi dari aspek gizi khususnya memiliki tujuan agar masyarakat yang semakin memikirkan kesehatan ini bertambah yakin akan kandungan makanan tradisional. Keyakinan ini penting sebagai salah satu upaya pengembangannya.

Ditinjau dari bahan bakunya makanan tradisional dapat berasal dari serealia, sayuran, buah-buah, ikan atau bahan pangan hewani lainnya serta umbi-umbian. Makanan yang berasal dari umbi-umbian (ketela pohon, ketela rambat, talas dll) ini selalu menjadi perhatian karena dapat menggantikan makananan non beras. Pengembangan pangan non beras menjadi penting karena Jawa Tengah khususnya termasuk penghasil umbi-umbian yang besar (data tahun 2001 seluas 206.198 Ha di tanami ketela pohon dengan hasil 563.886 ton – sumber : Badan Bimas Ketahanan Pangan Jawa Tengah, 2001). Dengan demikian perlu adanya upaya pemanfaatan umbi-umbian secara optimal baik sebagai makanan pokok maupun makanan lainnya semisal *snack* atau “nyamikan” (bahasa Jawa) yang berbasis makanan tradisonal.

Semarang dilihat dari sejarahnya memiliki budaya yang unik – salah satunya adalah datangnya bangsa China beberapa abad lalu yang tentu saja akan ikut menentukan keragaman termasuk makanan sebagai hasil inkulturasi dengan budaya setempat. Hasil inkulturasi dalam hal makanan (khususnya dari umbi-umbian) serta yang telah telah berkembang sekarang ini yang dalam penelitian ini akan digali dan selanjutnya akan

dilihat komposisi gizinya – sehingga menjadi sebuah informasi atau dokumentasi yang melengkapi kekayaan kota Semarang. Makanan tradisional yang dikatakan khas Semarang yang pernah ada misalnya Rondo Royal, Loro Gudik, Ganjeril, Mento, Bolang-baling, Kue Mangkok. Cemplung Wedang tahu dan lain-lain. Makanan-makanan tersebut ada yang mulai hilang meskipun ada tetapi sudah tidak populer lagi. Sedangkan makanan-makanan yang terbuat dari umbi-umbian seperti “Gelek” yakni semacam baling-baling tetapi bahannya dicampur dengan tepung galek dari ketela pohon adalah salah satu makanan khas yang sangat populer pada waktu dulu di Semarang (Muhammad, 1995) – namun sudah semakin hilang bahkan tidak terdengar lagi.

Dengan kondisi tersebut maka penelitian yang mengarah pada penggalian makanan tradisional khas Semarang termasuk aspek gizinya menjadi mendesak – selain juga mengingat bahwa generasi muda sekarang sudah tidak mengenali jenis-jenis makanan tersebut karena derasnya makanan asing.

### **C. RUMUSAN MASALAH**

Mengingat makanan berbahan baku umbi dapat dikembangkan sebagai makanan pengganti beras dan perlunya memelihara aset budaya kota Semarang maka diperlukan penggalian dan identifikasi serta penentuan nilai gizi yang menjadi makanan khas Semarang.

### **D. TINJAUAN PUSTAKA**

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau *ingredients* yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat (Fardiaz, 1998).

#### **Kekuatan dan peluang makanan tradisional da.: bahan baku lokal**

Temuan yang diperoleh dari hasil penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya terungkap bahwa jika dilihat dari aspek gizinya makanan tradisional yang beredar di

Semarang (73 jenis) memiliki potensi untuk memenuhi gizi keluarga karena mengandung nilai gizi yang cukup memadai sehingga dapat menambah konsumsi untuk memperoleh asupan gizi yang dianjurkan yakni 2100 kalori. Kalori yang diperoleh antara 34,385 s/d 215,840 kal, protein antara 0,079 s/d 16,593 gram, kandungan lemak rata-rata 0,060 s/d 16,666 gram (Pratiwi & Retnaningsih, 1996; Primariantari dkk, 1998).

Bahan pangan yang merupakan kelompok umbi-umbian sudah lama dikenal lama di Indonesia. Kelompok tanaman jenis ini juga dapat diklasifikasikan dengan jenis ubi-ubian. Jenis yang tergolong kelompok ini adalah singkong atau ketela pohon, ubi jalar, bengkuang, talas dan kimpul, uwi, ganyong, garut, suweg dan iles-iles (Lingga dkk, 1990). Sedangkan kelompok lain yang termasuk umbi adalah kentang. Nilai gizi yang terkandung di dalam kelompok umbi-umbian ini sebagian besar mengandung karbohidrat tinggi. Menurut dokumen yang dikeluarkan oleh Puslitbang Gizi, Departemen kesehatan Republik Indonesia, bahwa beberapa bahan pangan umbi memang memiliki karbohidrat yang tinggi sehingga sangat memungkinkan untuk bahan pangan pengganti beras. Komposisi tersebut dapat di lihat pada Tabel di bawah ini

Tabel : Komposisi gizi (/100 gr ) beberapa umbi-umbian yang biasa ditanam di Indonesia

Kandungan	Ketela pohon	Suweg	Gembili	Ganyong	Kentang	Uwi	Gadung
Kalori	154	74	131	95	62	101	101
Protein	1	1.4	1.1	1	2.1	2	2.1
Lemak	0.3	0.1	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2
Karbohidrat	36.8	17.2	31.3	22.6	13.5	19.8	23.2

Sumber: Depkes, 1990

Peluang yang dikemukakan oleh Departemen Pertanian dalam rangka pengembangan makanan tradisional adalah

- a. berbagai makanan tradisional yang dimiliki oleh berbagai wilayah masih dapat dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat setempat bahkan masyarakat daerah lain

- b. beberapa terobosan yang telah dilakukan oleh beberapa industri pangan ternyata mampu mengangkat citra dan citarasa makanan tradisional – yang ternyata sangat disukai berbagai kalangan bahkan telah diekspor
- c. peluang bagi pengembangan jenis makanan tradisional unggulan sesuai potensi dan preferensi makin terbuka dengan adanya otonomi daerah
- d. meningkatnya peran media baik media cetak (tabloid dan majalah) maupun media elektronik serta Pusat Kajian Makanan Tradisional di Perguruan Tinggi, dalam upaya pengembangan resep dan promosi makanan tradisional yang bergizi, bermutu serta bercitarasa tinggi.

(<http://iptek.apjii.or.id/artikel/pangan/DEPT.../Pedum%20pengemb%20Konsumsi%20Pangan.ht> – download tgl 14 Februari 2004).

### **Kendala pengembangan makanan tradisional**

Dalam program pengembangan makanan tradisional banyak sekali kendala seperti:

- a. citarasa makanan tradisional kurang memenuhi selera generasi muda, kurang menarik penampilannya akibat dimasak terlalu lama
- b. kurang memenuhi standar mutu dan gizi
- c. promosi dan penyebaran informasi serta upaya pengembangannya masih terbatas
- d. kurangnya investor yang tertarik untuk mengembangkan produk makanan tradisional
- e. kurangnya pengetahuan masyarakat akan arti gizi dan kesehatan.
- f. Adanya persaingan makanan impor baik yang bersifat makanan etnis tertentu seperti makanan Jepang, Korea Vietnam, Thai maupun makanan-makanan ala barat seperti pizza, hamburger.
- g. Terbatasnya bahan baku, bumbu, rempah dsb
- h. Terbatasnya pengetahuan cara pengolahan, pengawetan, penyajian dan pengemasan

(Deptan, 2004; Fardiaz, 1998, Primariantari dkk, 1998)

## **Pola pengembangan makanan tradisional**

Berdasarkan peluang dan kendala yang dihadapi mengenai makanan tradisional – dikenal pola-pola pengembangan sebagai sebuah strategi yang dapat dilakukan yakni:

- a. Menginventarisasi, mengidentifikasi dan menggali secara terus menerus berbagai sumber makanan tradisional di berbagai daerah
- b. Mengkaji karakteristik keunggulannya khususnya tentang khasiatnya bagi kesehatan dan jika perlu dilakukan penelitian untuk menguji pernyataan khasiat makanan tradisional tersebut
- c. Mengkaji makanan tradisional dan menentukan mana yang potensial untuk dikembangkan, baik dilihat dari segi khasiatnya, kemungkinan penerimaan oleh konsumen, maupun dari segi analisis tekno-ekonominya
- d. Meningkatkan mutu, keamanan, dan prestise makanan tradisional melalui upaya-upaya seperti pemilihan bahan mentah dan bahan tambahan makanan yang lebih baik, penanganan lebih higienis dan praktis, serta penyajian yang lebih menarik
- e. Memasyarakatkan keunggulan makanan tradisional termasuk khasiatnya melalui berbagai jenis media yang tepat sasaran
- f. Memperluas jangkauan peredaran dan perdagangan makanan tradisional melalui pengembangan industri jasa boga seperti restoran waralaba atau melalui kegiatan pariwisata

(Fardiaz, 1998)

Sedangkan Pemerintah melalui Departemen Pertiannya membuat suatu pedoman untuk pengembangan makanan tradisional ini, yakni ada 3 jenis upaya yang harus dilakukan, yakni:

- a. Pengembangan sumber daya makanan tradisional
- b. Peningkatan motivasi dan partisipasi masyarakat dalam pengembangan makanan tradisional
- c. Peningkatan Teknologi dan Kelembagaan Pangan

(<http://iptek.apjii.or.id/artikel/pangan/DEPT.../Pedum%20pengemb%20Konsumsi%20Pangan.ht> – download tgl 14 Februari 2004).



Indikator keberhasilan dari program pengembangan makanan tradisional ini adalah

- a. jika telah tergalinya potensi dan kekhasan makanan tradisional unggulan,
- b. kemudian meningkatnya mutu tradisional (baik fisik, mutu gizi, citarasa serta sanitasi)
- c. meningkatnya nilai ekonomi makanan tradisional
- d. penumbuhan sentra-sentra makanan tradisional

#### **E. TUJUAN PENELITIAN**

Tujuan dari penelitian ini adalah menginventarisasi dan mengungkap komposisi sekaligus menghitung nilai gizi makanan tradisional khas Semarang yang khusus berbahan baku umbi.

Inventarisasi dilakukan dengan maksud menemukan unsur-unsur berkualitas yang sekiranya mengandung potensi seperti bahan, nilai gizi, penyajian, rasa, pemakaian bahan tambahan.

#### **F. KONTRIBUSI PENELITIAN**

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi baik bagi pemerintah, masyarakat maupun bagi pengembangan ilmu itu sendiri.

Bagi pemerintah (kota) Semarang, hasil penelitian dapat memberikan gambaran sebagai upaya perancangan strategi pengembangan makanan tradisional sebagai salah satu upaya mewujudkan ketahanan pangan sampai tingkat rumah tangga.

Bagi masyarakat, hasil penelitian ini memberikan informasi tentang keanekaragaman makanan tradisional sekaligus kandungan dan komposisinya sehingga membantu penyusunan menu dalam rangka pemenuhan gizi yang dianjurkan dan dapat digunakan sebagai pangan alternatif pengganti beras.

Bagi pengembangan ilmu, dapat memberikan informasi awal kajian makanan tradisional khas Semarang sehingga dapat dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menggali dari berbagai aspek seperti aspek budaya, sosial, ekonomi, dan teknologi.

## G. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

Data kualitatif untuk memperoleh informasi :

- a. jenis/ nama makanan tradisional
- b. bahan yang digunakan
- c. cara pengolahan dan penyajiannya

Metode yang digunakan adalah penelusuran pustaka dilanjutkan pengumpulan informasi dari masyarakat penduduk asli (lama) Semarang dengan wawancara langsung. Pemilihan responden memperhatikan pembagian wilayah Semarang.

Data kuantitatif untuk memperoleh informasi kandungan dan komposisi gizi setiap jenis makanan tradisional yang ditemukan. Metode yang digunakan adalah pengukuran atau analisa langsung di laboratorium. Analisa kandungan gizi meliputi karbohidrat (*by different*), protein (metode Kyeldal) dan lemak (metode Soxlet) (Apriantono, 1992).

## H. JADWAL PELAKSANAAN

Penelitian dilakukan selama 3 bulan efektif dengan alokasi waktu 12 jam/ minggu.

Jadwal pelaksanaan adalah sebagai berikut.

Jenis kegiatan	Bulan I				Bulan II				Bulan III				
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Penelusuran pustaka	■												
Koleksi data di lapangan	■	■	■	■	■								
Analisa di laboratorium				■	■	■	■	■					
Draft laporan									■				
Perbaikan laporan										■			
Laporan akhir											■	■	■

## **I. PERSONALIA PENELITIAN**

1. Ketua Peneliti
  - a. Nama lengkap dan Gelar : Dra. A. Rika Pratiwi MSi
  - b. Golongan Pangkat, NIP : IIIB – 1993.1.58.147
  - c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
  - d. Fakultas/ jurusan : Teknologi Pertanian/ Teknologi Pangan
  - e. Perguruan Tinggi : Unika Soegijapranata, Semarang
  - f. Bidang keahlian : Biology of Food (spesialisasi: Pangan Nabati)
  - g. Waktu untuk penelitian : 9 jam/minggu
  
2. Anggota Peneliti
  - a. Nama lengkap dan gelar : Ir. Ch. Retnaningsih MP
  - b. Golongan Pangkat, NIP : IIIA – 058.1.1995.
  - c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
  - d. Fakultas/ jurusan : Teknologi Pertanian/ Teknologi Pangan
  - e. Perguruan Tinggi : Unika Soegijapranata, Semarang
  - f. Bidang keahlian : Gizi Pangan
  - g. Waktu untuk penelitian : 7 jam/minggu
  
3. Tenaga Laboran : 1 orang
4. Tenaga Lapangan : 3 orang
5. Tenaga Administrasi : -

## **J. PERKIRAAN BIAYA PENELITIAN**

1. Honor : Rp. 1.878.000
  2. Bahan dan Peralatan : Rp. 215.000
  3. Analisa laboratorium : Rp. 3.500.000
  4. Perjalanan : Rp. 1.500.000
  5. Lain-lain : Rp. 500.000
- Total biaya penelitian : Rp. 7.593.000

(Rincian penggunaan anggaran dalam lampiran)

## **K. LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : Rincian penggunaan anggaran  
Lampiran 2 : Daftar Pustaka  
Lampiran 3 : Curriculum Vice Peneliti

**LAMPIRAN 1**

**: Rincian Penggunaan Anggaran**

<b>Item</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Minggu</b>	<b>Jam/minggu</b>	<b>Satuan Rp</b>	<b>Total Rupiah per item</b>	<b>Subtotal</b>
<b>Honor:</b>						
- Ketua	1	12	9	10.000	1.080.000	<b>1.878.000</b>
- Anggota	1	12	7	8.500	714.000	
- Laboran	1	5	3	5.000	75.000	
- Tenaga Lapang	3	5	5	5.000	375.000	
<b>6. Bahan &amp; alat:</b>						
- Kertas	2			45.000	45.000	<b>215.000</b>
- Tinta	1			55.000	55.000	
- Disket	1 box			65.000	65.000	
- Atk	asumsi			25.000	25.000	
- Food box	5			5.000	25.000	
<b>7. Analisa lab.</b>						
- Protein				2.000.000	2.000.000	<b>3.500.000</b>
- Lemak				1.500.000	1.500.000	
<b>8. Perjalanan</b>						
- survei peneliti	2	5		75.000	750.000	<b>1.500.000</b>
- tenaga lapang	3	5		50.000	750.000	
<b>Lain-lain</b>						
- draft laporan					200.000	<b>500.000</b>
- laporan akhir					300.000	

## Lampiran 2 : DAFTAR PUSTAKA

- Aprinyantono, A., Dedi, F., Niluh, P., Sedarwati, Slamet B., 1989, Analisis Pangan, PAU Pangan dan Gizi IPB, Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Anonim, 1990, Komposisi Zat Gizi Pangan alami dan Terolah, Puslitbang Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta
- \_\_\_\_\_, 2001, Profil Makanan Tradisional Jateng, Proyek Peningkatan Ketahanan Pangan Jateng, Badan Bimas Ketahanan Pangan Jateng.
- \_\_\_\_\_, 2004, Pedoman Pengembangan Program Penganekaragaman: Pedoman Umum Pengembangan Konsumsi Pangan, Departemen Pertanian Republik Indonesia, Jakarta
- Fardiaz, D., 1998, Peluang, Prospek, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional: Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor
- <http://iptek.apiii.or.id/artikel/pangan/DEPT.../Pedum%20pengemb%20Konsumsi%20Pangan.ht> – download tgl 14 Februari 2004.
- Lingga, P., B. Sarwono, F. Rahardi, P.C. Rahardja, J.J. Afriastuti, Rini, W., Wied H.R., 1990, Bertanam Ubu-ubian, Seri Pertanian – XXXVII/116/86, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Muhammad D<sup>(ed)</sup>, 1995, Semarang: Sepanjang Jalan Kenangan, Pemda Dati II Semarang-Dewan Kesenian Jawa Tengah-Aktor Studio Semarang.
- Pratiwi, R., 1998, Makanan (Tradisional) Modern dan Tubuh Industrif Perempuan, dalam Primariantari, P., Ilsa N., Gail, M.H., 1998, Perempuan dan Politik Tubuh Fantastis, Seri Siasat kebudayaan, Lembaga Studi Realino-Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Pratiwi R. dan Retnaningsih, Ch., 1996, Laporan Penelitian : Makanan Tradisional dan Nilai Gizinya di Kota Semarang, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Unika Soegijapranata, Semarang

## CURRICULUM VITAE

Nama : Ir. Ch. Retnaningsih, MP  
Tempat dan Tanggal lahir : Temanggung, 29 Mei 1963  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Jl. Tengger Barat II / 69, Semarang  
Telp. 024. 8415853  
Unit Kerja : Program Studi Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi Pertanian, Unika Soegijapranata,  
Semarang.  
Pendidikan Terakhir : S2 Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi Pertanian, Univ. Gadjah Mada  
Yogyakarta.

### Riwayat Pendidikan :

- S2 Program Pasca Sarjana, PS. Ilmu dan Teknologi Pangan, Fak. Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta (2001)
- S1 PS.Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga (GMSK), Fak. Pertanian, Institut Pertanian Bogor.(1986)
- SMA Negeri Temanggung (1982)
- SMP Negeri 2 Temanggung (1979)
- SD Pangudi Utami Temanggung (1975)

### Pengalaman Kerja

- 1995 – sekarang Dosen Tetap Fakultas Teknologi Pertanian, PS. Teknologi Pangan, Unika Soegijapranata, Semarang.
- 2003 – sekarang : Pengelola Program Community College Bidang Teknologi Pangan Terapan.
- 1987-1995 : Staf Bank Purba Danarta, Semarang
- 1985-1986 : Asisten dosen MK. Pengetahuan Bahan, PS. GMSK, IPB.

### Pengalaman Penelitian

- Inventarisasi Makanan Tradisional Di Kodia Semarang (1996)
- Pengaruh pakan Protein Kedelai Pada Sel Beta Pankreas Tikus Diabetes Induksi Alloxan (2001)
- Studi pola Konsumsi Seafood terhadap tingkat Kecerdasan Anak Usia 9-12 tahun Di SD Whaton, Kelurahan Tambak Lorok, Kodia Semarang (2003)
- Evaluasi Pemberian Makanan Tambahan Pada Balita Kurang Gizi Di Puskesmas Ambarawa, Kabupaten Semarang (2002)

### Penyaji Seminar

- 2003 : Evaluasi Pemberian Makanan Tambahan Pada Balita Kurang Gizi Di Puskesmas Ambarawa, Kabupaten Semarang (diselenggarakan oleh Balai Penelitian dan Pengembangan Daerah - Jateng/ Balitbangda, Desember, 2003)

- 2003 : Evaluasi Mutu Gizi Produk Ekstrudat Berbasis Jagung yang Disubstitusi Berbagai Jenis Koro (Diselenggarakan oleh Balitbangda-Jateng, Sept. 2003).
- 2003 : Evaluasi Pakan Tinggi Protein Kedelai pada Sel Beta Pankreas Tikus Diabetes (Diselenggarakan oleh Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia / PATPI, Juli 2003)
- 2001 : Sifat Hipoglisemik Protein Kedelai pada Model Diabetes (Diselenggarakan oleh PATPI, Oktober. 2001)
- 1998 : Studi Keragaman dan Gizi Jajanan Tradisional Di Kodia Semarang (Diselenggarakan oleh Pusat Kajian Makanan Tradisional / PKMT. Lemlit IPB, Februari 1998).

#### Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat

- 2003 : Pelatihan Pengolahan Ikan pada Nelayan dari Kali Asin, Semarang Utara (kerjasama antara PS. Teknologi Pangan, Unika Soegijapranata dengan Pusat Studi Urban Lemlit. Unika Soegijapranata, Juni 2003)
- 2002 : Pelatihan Pengolahan Berbagai Jenis Koro kepada Petani Koro Wonogiri (kerjasama antara PS. Teknologi Pangan, Unika Soegijapranata dengan Yay. Gita Pertiwi. Solo, April 2002).

#### Penulisan Karya Ilmiah

- 2003 : Studi pola Konsumsi Seafood terhadap tingkat Kecerdasan Anak Usia 9-12 tahun Di SD Whaton, Kelurahan Tambak Lorok, Kodia Semarang . terbit pada Seri Kajian Ilmiah Vol. 12. No.4. Oktober 2003 Lemlit. Unika Soegijapranata, Semarang.
- 2003 : Pengujian akan Tinggi Protein Kedelai terhadap Penurunan Kadar Glukosa Serum pada Tikus Diabetik Induksi Alloxan, terbit pada Agrosains Vol. 16 (1) Januari 2003 (Jurnal Berkala Penelitian Pascasarjana Ilmu-ilmu Pertanian. Univertas Gadjah Mada / terakreditasi)

#### Organisasi Profesi :

- Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (anggota)
- Persatuan Ahli Gizi Indobesia , Cabang Jawa Tengah (anggota DPD)