

KELOMPOK BIDANG KAJIAN (KBK) MAKANAN

KBK Makanan merupakan salah satu bidang kajian mahasiswa program kimia yang berminat untuk mengembangkan wawasannya dalam eksplorasi dan diversifikasi pemanfaatan bahan kimia dalam bidang pangan

Visi

Dihasilkannya produk pangan unggulan dengan bahan baku lokal

Misi

- ❖ Menyiapkan tenaga yang terampil dan berwawasan dalam eksplorasi dan diversifikasi pangan
- ❖ **Membina kerjasama dengan industri pangan**
- ❖ Menyelenggarakan layanan konsultasi yang terkait dengan produksi pangan

Road Map KBK Makanan

Eksplorasi dan diversifikasi untuk pemenuhan dan peningkatan kualitas pangan

Tema Riset

- ❖ Pemanfaatan bahan baku lokal dalam produksi pangan bernilai guna tinggi
- ❖ Peningkatan nilai ekonomi bahan baku lokal
- ❖ Eksplorasi biopes untuk meningkatkan produksi pangan
- ❖ Eksplorasi bahan kimia untuk meningkatkan kualitas pangan

PENELITIAN KBK MAKANAN

Pengawetan makanan/ pangan	Eksplorasi potensi pangan dari bahan alam	Diversifikasi pangan	Sintesis/ konversi bahan pangan
Materi kajian: Susu Pisang Buah lain *	Aroma terapi Bentonit Kencur Biopestisida Papain Inhibitor Tirosinase	Kecipir Kedelai Kecambah Ampas kecap* Surimi	Antioksidan Mentol Turunan sinamat
Produk: Pangan dengan nilai ekonomi tinggi	Bahan lokal dengan nilai ekonomi tinggi	Pangan berkualitas tinggi	Bahan bernilai guna tinggi

Mata Kuliah KBK Makanan

1. Proses Kimia Bahan Makanan 2 SKS
2. Praktikum Proses Kim. bahan Makanan
2SKS
3. Teknologi Pangan 2 SKS
4. Praktikum Teknologi Pangan 2 SKS
5. Nutrisi 2 SKS
6. Regulasi Pangan 2 SKS

Tim Dosen KBK Makanan

Dr. FM. Titin Supriyanti MSi (Biokimia)

Dr. Anna Permanasari MSi (Kimia Analitik)

Dr. Hayat Solihin MSc (Kimia Organik)

Dr. Anna Poedjadi (Biokimia)

Dra. Gebi Dwiyantri (Kimia Organik)

Dra. Zackiyah MSi (Kimia Analitik)

Drs. Siti Darsati MSi (Kimia Analitik)

Drs. Asep Suryatna MSi (Kimia Analitik)

Drs. Aa Sumarna (Kimia Analitik)

Dra. Susiwi MPd (Kimia Pangan)

Dra. Yayan Karyani MPd (Kimia Pangan)

PENELITIAN YANG SEDANG BERJALAN

- 1. Pemanfaatan ekstrak kulit batang *artocarpus* sebagai inhibitor tirosinase dalam mencegah perubahan tirosin menjadi melanin.
- Sub penelitiannya adalah:
 - 1. Penentuan jenis inhibisi ekstrak aseton kulit batang *artocarpus heterophyllus* sebagai inhibitor tirosinase.(geni)
- Isolasi dan karakterisasi senyawa bioaktif yang berpotensi sebagai inhibitor tirosinase dari kulit batang *artocarpus heterophyllus* Lamk. (Rika)
- Studi optimalisasi berbagai pelarut dalam isolasi senyawa bioaktif yang berpotensi sebagai inhibitor tirosinase dari kulit batang *artocarpus heterophyllus* Lmk. (Sri Wahyuningsih)
- Aplikasi fraksi aktif aseton kulit batang *artocarpus heterophyllus* Lmk. Pada pembuatan tepung kentang berkualitas.

● 2. Produksi keju cottage berbahan baku susu skim dan karakterisasinya.

- Sub penelitiannya adalah:
- Pengaruh fortifikasi rasa nanas pada produksi keju cottage menggunakan bahan susu skim(Mela)
- Fortifikasi lemon pada produksi keju cottage dengan enzim papain sebagai pengkoagulan(Pipit)
- Pengaruh suhu inkubasi terhadap kualitas keju cottage menggunakan bakteri *lactococcus lactis*, *streptococcus thermophilus* dan *leuconostoc mesenteroides*. (Rosadalima)
- *Produksi keju cottage dengan variasi waktu pematangan menggunakan enzim papain sebagai koagulan (Bq.Sumiyatus)*
- *Pengaruh waktu pematangan terhadap hasil produksi keju dan uji organoleptiknya. (Hani P.)*

- Analisis zat gizi produk KPBS

- Sub Penelitiannya meliputi;

- 1. Analisis kandungan mineral zat besi, magnesium dan kalsium berbagai macam produk KPBS. (Nunik)

- Analisis kandung Vitamin A, vitamin C dan asam folat pada berbagai vaeian produk KPBS (Anastasia)

● 4. Antioksidan

● Sub penelitian meliputi:

- Aktivitas antioksidan produk olahan berbahan dasar buah beri (Strawberi, mulberi,bluberi) , Devi N.
- Aktivitas antioksidan berbagai produk olahan yang berbahan dasar beras merah dan beras hitam. (Wulan)
- Aktivitas antioksidan ekstrak buah beri (strawberry, blueberry,mulberry) (Irnawati)