Hari Pangan Sedunia 2023, Kembangkan Pangan Lokal yang Mendunia

Category: News
20 Oktober 2023

Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia Bertema "Indigenous Knowledge untuk Pengembangan Kearifan Pangan Lokal"

BANDUNG, Prolite – Dalam rangka Hari Pangan Sedunia 2023 Program Sarjana Teknologi Pangan dan Magister Teknologi Pangan Universitas Pasundan (Unpas) akan mengadakan seminar nasional pada Senin (23/10/2023) di Kampus Pascasarjana Unpas, Jl. Sumatera , Kota Bandung.

Even ini sebagai bentuk keprihatinan terhadap bahan pangan lokal makin hari makin jarang ditemukan sedangkan bahan baku dari negara Indonesia diolah di luar negeri jadi makanan sehat dan berkualitas, mirisnya makanan itu kembali ke Indonesia dengan harga cukup mahal.

Seminar nasional dalam rangka Hari Pangan Sedunia mengusung tema “Indigenous Knowledge untuk Pengembangan Kearifan Pangan Lokal” ini peserta akan mendapatkan konsultasi produk untuk UMKM secara gratis, bazzar produk pangan dan pameran poster penelitian.

“Kami sangat peduli dan ingin berkontribusi dalam Teknologi pangan. Kami mengadakan seminar nasional ini untuk pertama kalinya. Untuk tema saya mengacu visi dan misi dari Unpas yaitu keislaman dan kesundaan,” kata Ketua Prodi Magister Teknologi Pangan Unpas Prof. Dr. Ir. Tien R. Muchtadi,

Profesor Tien menyampaikan alasannya mewajibkan mahasiswa mengikuti seminar ini yaitu agar mahasiswa bisa lebih mengembangkan produk pangan lebih dalam lagi dalam momen Hari Pangan Sedunia ini.

Guru Besar Bidang Analisis dan Keamanan Pangan Unpas Prof. Dr. Ir. Wisnu Cahyadi, menuturkan adanya el Nino, perang dan kemarau yang berkepanjangan ini sangat mempengaruhi masalah pangan.

“Ini sebagai upaya membumikan pangan lokal kita, karena ternyata di negara lain bisa dimanfaatkan untuk kesehatan atau health food. 22 negara sudah enggan ekspor karena mereka juga kekurangan pangan, sehingga kita harus mengembangkan pangan lokal. Kita akui pengetahuan di masyarakat masih rendah, bahan ditanam dipanen di kita tapi diolah 99% di negera orang,” kata Prof Wisnu.

Sedangkan Dekan Fakultas Teknik Unpas yang sekaligus Guru Besar Ilmu Teknologi Pangan, Unpas Prof. Dr. Ir. Yusman Taufik, M.P berharap adanya seminar ini generasi muda atau para mahasiswa bisa memahami tentang aspek pangan lokal.

“Pangan lokal semakin hari semakin hilang, peranan Unpas akan diperlihatkan dalam seminar ini. Sehingga generasi muda atau mahasiswa diwajibkan hadir. Mudah-mudahan mahasiswa juga bisa mengembangkan pangan lokal yang bisa mendunia,” pungkasnya.

Peserta seminar sendiri dibuka untuk umum. Mahasiswa Program Sarjana dan Magister Teknik Pangan wajib mengikuti seminar ini. Unpas menargetkan yang daftar dalam seminar ini sebanyak 300 orang, tetapi yang sudah mendaftar sudah seribu lebih peserta.

Akan hadir pada Seminar, Rektor Unpas Prof. Dr. Ir. H. Eddy Jusuf Sp, ., ., IPU, Direktur Pascasarjana Unpas Prof. Dr. H. M. Didi Turmudzi, dan Ketua Prodi Magister Teknologi Pangan Unpas Prof. Dr. Ir. Tien R. Muchtadi, akan memberikan sambutan dalam seminar ini.

Seminar Hari Pangan Sedunia ini menghadirkan narasumber dari Direktur Dewan Eksekutif BAN PT Prof. Dr. Ir. Ari Purbayanto, , Ketua Umum GAPMMI Ir. Adhi S. Lukman dan Ketua Aliksa Organik SRI Consultant Ir. Alik Sutaryat, M.P. dengan moderator dari Dekan Fakultas Teknik Unpas Prof. Dr. Ir. Yusman Taufik, M.P
Ketua Prodi Magister Teknologi Pangan Unpas Prof. Dr. Ir. Tien R. Muchtadi mengatakan bahwa Hari Pangan Sedunia diperingati setiap tanggal 16 Oktober. Namun pihaknya baru bisa menggelarnya pada Senin (23/10/2023).

Pameran Produk Hari Pangan Sedunia 2023 di Pascasarjana Unpas

1. Syarief: Powder mix
2. Upe: Cokelat (Showcase 180 watt)
3. Aliks: Makanan organik
4. Neneng: Yoghurt dan makaroni schotel
5. Andris: Nasi liwet instan
6. Astri: Minuman cokelat
7. Farid: Choco taco ice cream (freezer 150 W)
8. Ira Endah: Bawang goreng
9. Rostanti: Bandeng Presto
10. Yesy Inayah: Yesy Potato Chips (4 varian chees sweetcorn empalgentong rendang)
11. Adi: Kopi
12. Indah: Sambal kemasan
13. Ibu Sri: Paru daun singkong

14. Hilal, Nadhif: Dapurpapa (risoles mayo, takoyaki, milktea, strawberry tea)
15. Zahra: Sweetycurious
16. Raissa: (susu keju jelly)
17. Aura: Japanese Wonogiri (onigiri)
18. Kamiliya, Nazwa: Kawa
19. Nazmi: Princheese Elsa (cheesecake,brownies,yogurt)
20. Mail, Arief: Kopi 99
21. Zahra Aulia: (mochi bites, dessert sago)
22. Pinkan: Olen’s food (tiramisu, gyoza, kimbab)
23. Zahra Aulia: (alat: termos air listrik)
24. Mie kocok
25. Pempek, lumpia & tekwan.