

**DIREKTORAT RISET  
DAN PENGABDIAN  
KEPADA MASAYRAKAT**

**2022** 2026

**DIREKTORAT  
RISET DAN ABDIMAS**

# **ROADMAP PENELITIAN**

# **NASKAH *ROADMAP* PENELITIAN**



**Disusun Oleh :**

**Nama Dosen : Ir. Ida Agustini Saidi, MP  
NIDN : 0004085902**

**Program Studi Teknologi Pangan  
Fakultas Sains dan Teknologi  
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo  
Tahun 2022**

## **ROADMAP DOSEN**

**Nama : Ir. Ida Agustini Saidi, MP**

**NIDN : 0004085902**

**Prodi : Teknologi Pangan**

**Fakultas : Fakultas Sains dan Teknologi (FST)**

**Kajian Riset : Pangan yang aman, sehat dan halal (Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan dan Hortikultura)**

**Penjelasan Roadmap :**

**1. Keterkaitan Roadmap Riset dengan SDGs.**

Roadmap riset yang sesuai dengan SDGs adalah nomor 2, yaitu **Mengakhiri kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan peningkatan gizi, dan mencanangkan Pertanian Berkelanjutan**

Target dari SDGs ini, yaitu 1) Mengakhiri kelaparan dan mencapai ketahanan pangan, gizi seimbang, dan stunting pada anak; dan 2) Menjamin system produksi pangan yang berkelanjutan dengan hasil panen yang tinggi dan melindungi sumber daya tanah

## 2. Keterkaitan Roadmap Riset dengan *Roadmap* Universitas.



**Gambar 1. Roadmap Penelitian Dosen**

### 3. Keterkaitan *Roadmap* Riset dengan Bidang dan Tema Unggulan.


#### Inovasi dan Implementasi Model, Media, dan Teknologi Pembelajaran.

Isu-Isu Strategis	Pemecahan Masalah	Topik Riset yang Diperkuat	Detail Topik Kajian Keilmuan	Kinerja Performan Indikator
Lemahnya ketahanan pangan dan gizi seimbang	Mencari pangan alternatif yang berasal dari limbah pangan	Pemanfaatan bagian bahan pangan yang biasanya dibuang atau hanya sebagai pakan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembuatan produk antara yang kaya gizi dari bahan limbah pangan.</li> <li>2. Pengkayaan produk pangan atau substitusi dengan produk yang biasa diperoleh melalui impor</li> <li>3. Pengembangan produk</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prosiding Nasional &amp; Internasional</li> <li>2. Jurnal Nasional Terakreditasi</li> <li>3. Jurnal Internasional Berindeks <i>Scopus</i></li> <li>4. Buku ajar BerISBN</li> <li>5. HKI</li> <li>6. Paten</li> <li>7. Kelulusan Mahasiswa S1</li> </ol>
	Eksplorasi Pangan Baru	Eksplorasi sumber penghasil pangan baru pada tanaman yang kurang dimanfaatkan ( <i>under exploited</i> )	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mempelajari pemanfaatan tanaman pada penduduk lokal daerah</li> <li>2. Menganalisa karakter calon bahan pangan secara kimia, fisik dan organoleptik</li> <li>3. Pembuatan produk dan analisa karakter produk</li> <li>4. Pengembangan Produk</li> </ol>	
	Pengkayaan produk dengan tepung sayur	Pengawetan jenis sayur/ buah yang mudah rusak menjadi tepung untuk pengkayaan gizi sebagai sumber vitamin dan mineral	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembuatan bentuk tepung atau bentuk pengawetan bahan lain dan analisa karkteristik</li> </ol>	
	Pengkayaan produk dengan limbah sayur dan buah	Pengawetan limbah sayur/buah (kulit buah/sayur) menjadi tepung untuk pengkayaan gizi sebagai sumber vitamin dan mineral	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pengkayaan produk dengan tepung atau bentuk pengawetan lain terhadap produk pangan</li> </ol>	


Sidoarjo, 10 Oktober 2022

Mengetahui,  
Kepala Program Studi Teknologi Pangan



  
Lukman Hudi, S. TP., MMT  
NIDN. 0713126904


Penyusun



Ir. Ida Agustini Saidi,MP  
NIDN. 004085902

Menyetujui  
Dekan Fakultas Sains dan Teknologi



  
Dr. Hindarto, S. Kom., MT.  
NIDN. 0030077302