

DIREKTORAT RISET
DAN PENGABDIAN
KEPADA MASAYRAKAT

2026

2022



ROADMAP PENELITIAN

NASKAH ROADMAP PENELITIAN



Disusun Oleh:

Nama Dosen : Rahmah Utami Budiandari., S.TP., MP NIDN : 0716089003

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

ROADMAP DOSEN

Nama : Rahmah Utami B., S.TP.,MP

NIDN : 0716089003

Prodi : Teknologi Pangan (TP)

Fakultas : Fakultas Sains dan Teknologi (FST)

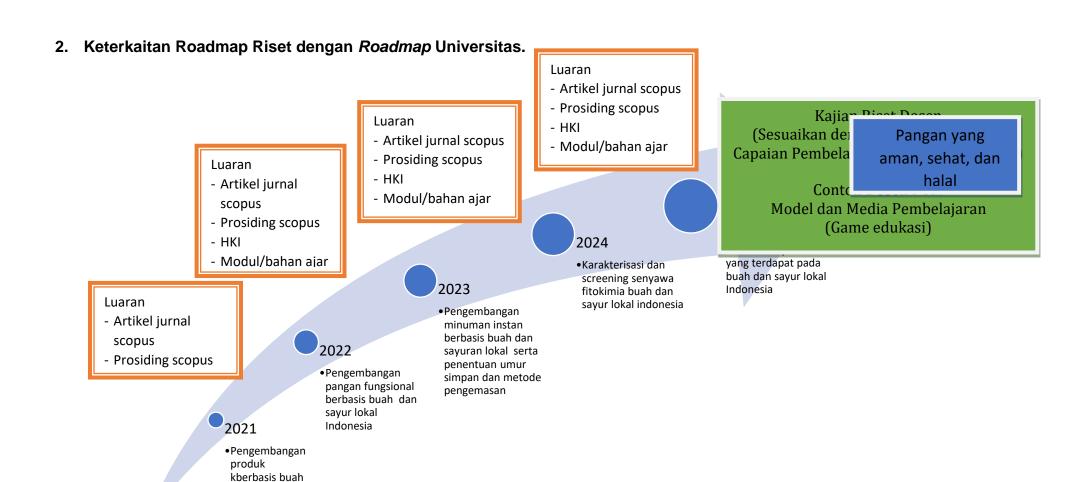
Kajian Riset : Pangan yang aman, sehat dan halal (Teknologi Pangan)

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 Mengakhiri kelaparan dan mencapai ketahanan pangan, gizi seimbang, dan stunting pada anak; dan 2) Menjamin sistem produksi pangan yang berkelanjutan dengan hasil panen yang tinggi dan melindungi sumber daya tanah



Gambar 1. Roadmap Penelitian Dosen

3. Keterkaitan Roadmap Riset dengan Bidang dan Tema Unggulan.

lokal indonesia

Inovasi dan Implementasi Model, Media, dan Teknologi Pembelajaran.

PemecahanMasalah	Topik Riset yang Diperkuat	Detail TopikKajianKeilmuan	Kinerja Performan Indikator
Semakin meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pangan dan kesehatan, sehingga perlunya upaya pengembangan pangan fungsional berbasis bahan lokal Indonesia untuk mewujudkan ketahanan pangan di Indonesia	Pengolahan buah dan sayuran lokal Pengolahan hasil samping buah dan sayur	Minuman serbuk instan berbasis buah dan sayur	1. Prosiding Nasional & Internasional 2. Jurnal Nasional Terakreditasi 3. Jurnal Internasional bereputasi 4. Buku ajar 5. HaKl 6. Paten 7. Produk 8. Kesesuaian roadmap dosen dengan penelitian mahasiswa
		Konsentrat buah	
		Yogurt dan kefir berbasis buah	
		Es krim dan sorbet berbasis buah/sayur	
		Pengolahan hasil samping buah dan sayur menjadi tepung atau pasta	
		Ekstraksi pigmen dari hasil samping kulit buah dan pemanfaatannya sebagai pewarna pangan alami	
		Pengolahan hasil samping buah menjadi produk confectionery	
		Pengolahan hasil samping buah dan sayur menjadi pangan fermentasi	
	Pengemasan dan pengujian umur simpan produk pangan fungsional	Pengaruh berbagai bahan/ jenis pengemasan terhadap umur simpan produk pangan fungsional	
	Analisis lanjut produk pangan fungsional berbasis buah dan sayur	Identifikasi, karakterisasi dan screening senyawa fitokimia buah dan sayur lokal Indonesia.	
	Pengolahan komoditas buah dan sayur lokal Indonesia menjadi produk	Pengolahan buah dan sayuran lokal Pengolahan hasil samping buah dan sayur lokal Indonesia menjadi produk pangan fungsional Pengemasan dan pengujian umur simpan produk pangan fungsional Analisis lanjut produk pangan fungsional berbasis buah dan	Pengolahan buah dan sayuran lokal Pengolahan buah dan sayuran lokal Pengolahan hasil samping buah dan sayur Mengal pengolahan hasil samping buah dan sayur lokal Indonesia menjadi produk pangan fungsional Pengemasan dan pengujian umur simpan produk pangan fungsional dan sayur menjadi perbagis buah dan sayur menjadi pangan fermentasi Pengemasan dan pengujian umur simpan produk pangan fungsional dan sayur menjadi pangan fungsional Minuman serbuk instan berbasis buah dan sayur Konsentrat buah Yogurt dan kefir berbasis buah Pengolahan hasil samping buah dan sayur menjadi tepung atau pasta Ekstraksi pigmen dari hasil samping kulit buah dan pemanfaatannya sebagai pewarna pangan alami Pengolahan hasil samping buah menjadi produk confectionery Pengolahan hasil samping buah dan sayur menjadi pangan fermentasi Pengaruh berbagai bahan/ jenis pengemasan terhadap umur simpan produk pangan fungsional Analisis lanjut produk pangan fungsional Identifikasi, karakterisasi dan screening senyawa fitokimia buah dan

Mengetahui, Kepala Program Studi TP



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

Penyusun

Twa

Rahmah Utami B., S.TP.,MP NIDN. 0716089003

Menyetujui Dekan FST

Dr. Hindarto., S.Kom., M.T NIDN. 197307302005011002