

**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** : Syarifa Ramadhani Nurbaya, S.TP., MP  
**NIDN** : 0704049103  
**Prodi** : Teknologi Pangan  
**Fakultas** : Fakultas Sains dan Teknologi (FST)  
**Kajian Riset** : Pangan yang aman, sehat dan halal (Teknologi Pengolahan Pangan)

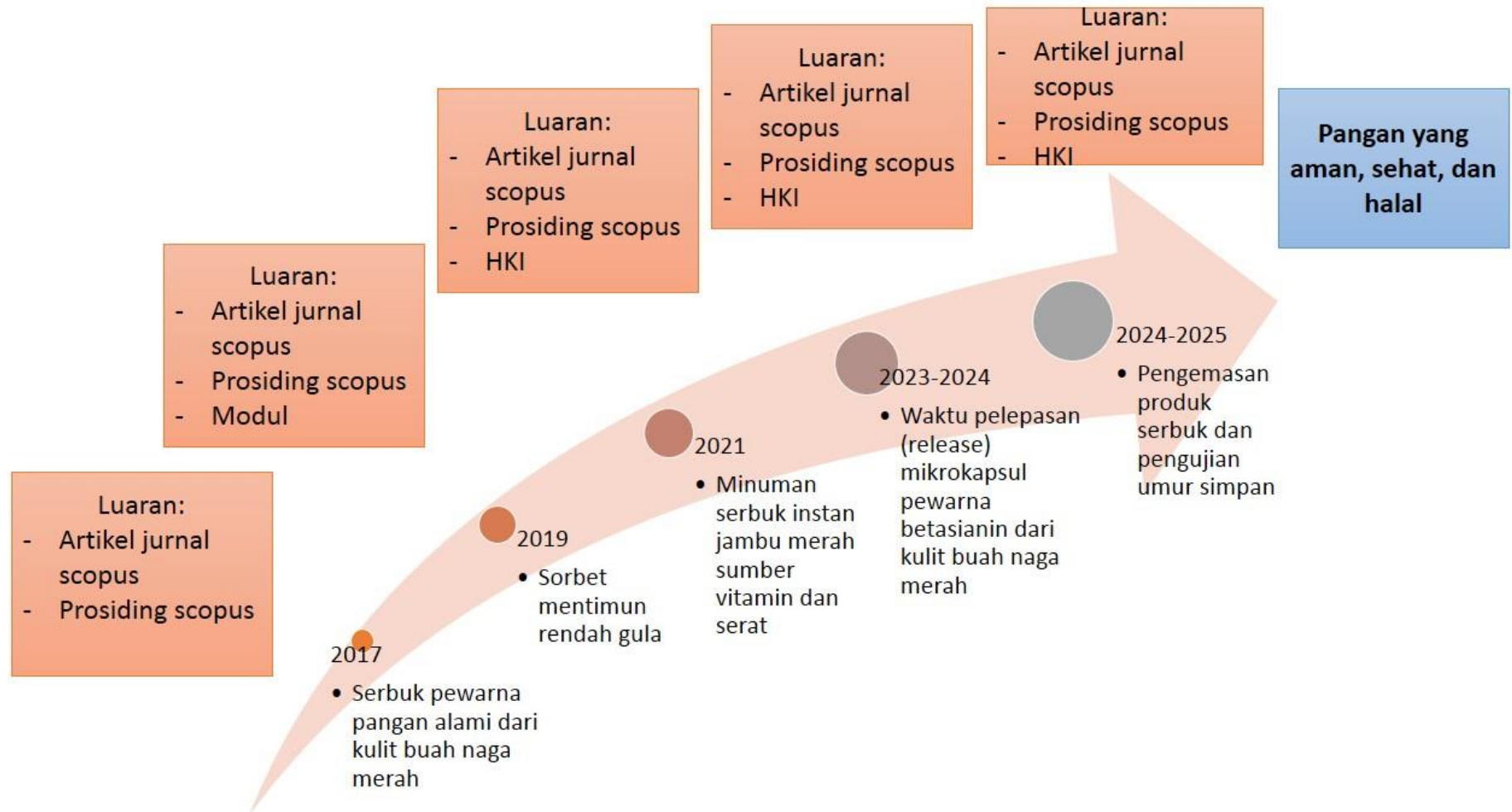
**Penjelasan Roadmap** :

**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 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 Pangan Fungsional

Isu-Isu Strategis	Pemecahan Masalah	Topik Riset yang Diperkuat	Detail Topik Kajian Keilmuan	Kinerja Performan Indikator
Melemahnya ketahanan pangan, semakin meningkatnya kesadaran masyarakat saat ini tentang pangan dan kesehatan	Pengembangan produk pangan berbasis bahan baku lokal Indonesia	Pemanfaatan buah/sayur lokal Indonesia untuk pengolahan pangan halal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengembangan produk minuman serbuk instan halal berbasis buah dan sayur.</li> <li>2. Pembuatan kudapan beku seperti es krim dan sorbet halal berbasis buah/sayur</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. Kesesuaian roadmap dosen dengan penelitian mahasiswa</li> </ol>
	Pemanfaatan limbah pangan	Pemanfaatan bagian bahan pangan yang umumnya dibuang	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ekstraksi pigmen limbah kulit buah dan pemanfaatannya sebagai pewarna pangan alami.</li> <li>2. Enkapsulasi pigmen limbah kulit buah menggunakan bahan halal.</li> <li>3. Aplikasi pewarna alami pada produk pangan.</li> <li>4. Pengujian umur simpan produk.</li> </ol>	

Sidoarjo, 11 Oktober 2022

Mengetahui,  
Kepala Program Studi Teknologi Pangan

Penyusun



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

Syarifa Ramadhani Nurbaya, S.TP., MP  
NIDN. 0704049103

Menyetujui  
Dekan Fakultas Sains dan Teknologi



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