

KETAHANAN DAN KEAMANAN PANGAN INDONESIA

SEKARANG DAN KE DEPAN

Editor:

Meta Mahendradatta

Winiati P. Rahayu

Umar Santoso

Giyatmi

Ardiansyah

Dwi Larasatie Nur Fibri

KETAHANAN DAN KEAMANAN PANGAN INDONESIA

SEKARANG DAN KE DEPAN

Kumpulan Pemikiran Anggota PATPI

Tim Editor:

Meta Mahendradatta

Winiati P. Rahayu

Umar Santoso

Giyatmi

Ardiansyah

Dwi Larasatie Nur Fibri



PATPI
Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia
2020

**KETAHANAN DAN KEAMANAN
PANGAN INDONESIA:
Sekarang dan Ke Depan**
Kumpulan Pemikiran Anggota PATPI

Tim Editor:

Meta Mahendradatta
Winiati P. Rahayu
Umar Santoso
Giyatmi
Ardiansyah
Dwi Larasatie Nur Fibri

Tata Letak : deeje
Desain Sampul : Februadi Bastian

Diterbitkan pertama kali dalam bahasa Indonesia oleh PATPI, bekerja sama dengan Interlude, 2020

Yogyakarta
Interlude
Cetakan I, Juni 2020
xviii+334 hlm; 15 × 23 cm

ISBN: 978-623-7676-23-2

PATPI

Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia

Interlude

Sumber Kulon, RT 03 RW 30, Kalitirto
Berbah, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta
Tlp/WA: 0822 8157 2158
Pos-el: Interludepenerbit@gmail.com

(IV-8) KARAMUNTING (<i>RHODOMYTUS TOMENTOSA</i>) SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN DAN PEWARNA ALAMI PANGAN	289
---	------------

Hotman Manurung dan Rosnawya Simanjuntak

(IV-9) ASAM URAT, GOUT DAN DISFUNGSI EREKSI .	293
--	------------

Wisnu Adi Yulianto

BAGIAN V RISET KEPROFESIAN

(V-1) PENGEMBANGAN RISET BIDANG PANGAN	303
--	------------

Winiati P. Rahayu

(V-2) <i>FOOD TECHNOLOGIST</i> TERKATEGORI DALAM <i>CRITICAL OCCUPATION LIST</i>.....	312
--	------------

Yandi Andiyana

PROFIL PENULIS	317
-----------------------------	------------

**KARAMUNTING (*RHODOMYTUS TOMENTOSA*)
SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN DAN PEWARNA
ALAMI PANGAN**

Hotman Manurung dan Rosnawyta Simanjuntak

*Email: hotman.manurung@uhn.ac.id,
rosnawytasimanjuntak@gmail.com*

PATPI Cabang Medan

Sumber daya hutan Toba kaya dengan tanaman yang dapat digunakan sebagai sumber pangan. Sub-etnis batak Toba telah memanfaatkan 44 spesies untuk pangan: 18 spesies untuk sayur, 16 spesies untuk buah, 6 spesies pangan tambahan, dan 3 spesies untuk minuman (Silalahi *et al.*, 2018). Beberapa jenis tanaman tersebut berpotensi sebagai pangan fungsional misalnya: *sotul*, *sanduduk*, karamunting, dan *holat*. Buah-buahan tersebut di atas belum dibudidayakan tetapi tumbuh secara liar/alami di hutan Toba yang meliputi kabupaten Samosir, Toba dan Tapanuli. Namun seiring dengan masuknya jenis pangan cepat saji yang telah merambah sampai ke tingkat kecamatan dan anggapan masyarakat yang keliru bahwa pangan lokal itu pangan kelas bawah, maka pangan lokal tersebut sudah dilupakan masyarakat Toba. Generasi muda (saat ini berumur 25 tahun ke bawah) masyarakat Toba tidak mengenal nama dan manfaatnya jenis pangan lokal seperti *sanduduk*, karamunting, dan *holat*. Mengonsumsi pangan lokal memberi manfaat antara lain: penganeekaragaman konsumsi pangan sehari hari, meningkatkan kesehatan dan menghambat penyakit degeneratif, menghemat biaya pengeluaran dibidang pangan, dan mendorong masyarakat menghargai sekaligus menjaga sumber daya alam.

Salah satu masalah kesehatan di Indonesia adalah penyakit degeneratif seperti hipertensi, stroke, penyakit jantung koroner,

SINOPSIS

PATPI kembali menghadirkan buku yang berisi kumpulan artikel hasil pemikiran para anggotanya yang tersebar di seluruh Nusantara. Sebanyak 50 penulis berkontribusi dalam buku ini dengan total jumlah artikel sebanyak 57. Profil para penulis terlampir pada bagian akhir buku ini sehingga pembaca dapat mengetahui rekam jejak dan kompetensi masing-masing penulis. Buku ini terdiri dari lima bagian yaitu (I). Kedaulatan dan Ketahanan Pangan, (II). Keamanan Pangan, (III). Teknologi - Rekayasa Pangan, (IV). Mutu, Gizi, Pangan Fungsional, dan (V). Riset Keprofesian.

Meskipun di era internet (*internet of things, IoT*) sekarang ini sumber informasi dan pengetahuan bisa diperoleh dengan mudah di *laptop* atau *handphone*, namun keberadaan buku tetap saja penting. Buku dapat memberikan tiga keuntungan publikasi yaitu: 1) sebagai dokumentasi, 2) dapat menciptakan *brand* dan 3) menjadi wadah untuk *sharing* informasi. Hal tersebut yang menjadi pertimbangan diterbitkannya buku PATPI ini. Diharapkan agar hasil-hasil pemikiran kolektif PATPI dapat menjadi bahan acuan bagi kebijakan pembangunan nasional bidang pangan atau memberi inspirasi dalam pengembangan ilmu pengetahuan khususnya terkait ilmu dan teknologi pangan. Semoga buku ini dapat memberi manfaat yang besar bagi pembaca.

interlude

email: interludepenerbit@gmail.com

Terius lumaku, tansah lalak



ISBN 623-7676-23-2



9 786237 676232