

Pendaftaran & Pembayaran

Pemakalah Oral dan Poster

Mahasiswa S1/S2/S3	Rp. 350.000
Peneliti/Dosen/Umum	Rp. 450.000

Non Pemakalah

Mahasiswa S1/S2/S3	Rp. 250.000
Peneliti/Dosen/Umum	Rp. 300.000

Biaya di atas berlaku sebelum tanggal **1 November 2015**, mulai tanggal 1 November – 30 November 2015 dikenakan biaya tambahan sebesar Rp. 50.000,-.

Biaya pendaftaran dapat ditransfer ke nomer rekening 0390796832 atas nama Ibu Indah Epriliati, **BNI Cabang Graha Pangeran**, Surabaya.

Bukti transfer dapat difax ke nomer 0274-547775 atau 0274-589242 atau dengan mengirim via email ke p3fnindonesia@gmail.com atau lily_al@ugm.ac.id

No. HP : 0813 3109 5390 (Kesekretariat)

Formulir Registrasi

- Pemakalah
 Pemakalah Poster
 Non Pemakalah

Nama :
Gelar :
Institusi :
Alamat :

Telp./Hp :
Email :
Topik (Tema) Presentasi

- Teknologi Industri dan Pangan Fungsional
 Manfaat Kesehatan Pangan Fungsional

Untuk informasi lebih lanjut silahkan menghubungi :

Sekretariat Panitia

1. Prodi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran UGM Jl. Farmako, Sekip Utara, Yogyakarta 55281, telp./fax. : 0274-547775
Contact person : Adhe Nurcahyarini dan Lily Arsanti Lestari
p3fnindonesia@gmail.com atau lily_al@ugm.ac.id

2. Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM Jl. Teknik Utara, Berek, Yogyakarta 55281, telp./fax. : 0274-589242
Contact person : Wahyuning H & Sriyono

Penyelenggara Seminar :

* Perhimpunan Penggiat Pangan Fungsional dan Nutrasetikal Indonesia (P3FNI)

Didukung oleh :

- * Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)
- * Gabungan Pengusaha Makanan & Minuman Indonesia (GAPMMI)
- * Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- * Jurusan TPHP, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta
- * Prodi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran UGM, Yogyakarta
- * Pusat Studi Biofarmaka LPPM-IPB, Bogor
- * LPPM Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya
- * Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Bakrie, Jakarta

Seminar Nasional Pangan Fungsional & Kick Off Perhimpunan Penggiat Pangan Fungsional dan Nutrasetikal Indonesia (P3FNI)

Tantangan Makanan Tradisional sebagai Pangan Fungsional dan Nutrasetikal

Yogyakarta, 12 Desember 2015



Diselenggarakan oleh :



Didukung oleh :



Panitia & Sekretariat

Ketua	: Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc.	Fakultas Teknologi Pertanian UGM
Sekretaris	: Dr. Lily Arsanti Lestari, STP., MP.	Fakultas Kedokteran UGM
Bendahara	: Dr. Indah Epriliati, STP., M.Si.	Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mandala, Surabaya
Seksi Acara	: Ignasius Radix AP. Jati, M.Sc.	Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mandala, Surabaya
Seksi Emiah	: Maria Gunawan-Puteri, Ph.D.	Food Technology Department, Swiss German University
	: Dr. Puspita Sari	Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember
Seksi Dana	: Prof. Dr. Ir. C. Hanny Wijaya, M.Sc.	Fakultas Teknologi Pertanian IPB
	: Ardiansyah, Ph.D.	Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Bakrie
	: Dr. Yanti	Fakultas Bioteknologi, Unika Atmajaya, Jakarta
Seksi Pubdekdok	: Dr. Agr. Wahyudi David	Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Bakrie, Jakarta
	: Prof. Dr. Nyoman Semadi Antara	Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, Bali

Latar Belakang

Penyakit Tidak Menular (PTM) di Indonesia semakin meningkat pertumbuhannya. Laporan dari The World Bank menunjukkan bahwa pada tahun 1995 angka prevalensi Penyakit Menular (PM) lebih tinggi dibandingkan PTM, namun pada tahun 2001 dan selanjutnya, angka prevalensi PTM jauh melampaui jumlah prevalensi PM. Sedangkan berdasarkan data RISKESDAS (2013), telah terjadi peningkatan prevalensi beberapa penyakit tidak menular seperti diabetes melitus, kan ker, stroke, obesitas, dll. WHO memperkirakan PTM menyebabkan 56% dari semua kematian dan 44% dari beban penyakit dalam negara-negara di wilayah Asia Tenggara. Tingginya kasus PTM sangat berdampak pada kualitas kesehatan masyarakat, menurunnya produktivitas, meningkatnya biaya perawatan kesehatan, sehingga mengakibatkan turunya pertumbuhan ekonomi, menurunnya daya saing dan sebagainya. PTM ini sebagian besar disebabkan oleh gaya hidup seperti pola makan yang buruk yaitu makanan tinggi energi dan lemak, namun kurang serat serta pola hidup yang buruk misalnya kurang olahraga dan kurang istirahat.

Pendekatan untuk merubah perilaku masyarakat agar mengkonsumsi makanan beragam, bergizi seimbang akan memberikan dampak sangat bermakna bagi penurunan beban PTM di masa mendatang. Pangan fungsional dan nutrasetikal diyakini dapat mencegah penyakit dan dapat juga digunakan sebagai ko-terapi berbagai penyakit baik penyakit menular maupun tidak menular. Pangan fungsional adalah "pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu di luar fungsi dasarnya, terbukti tidak membahayakan dan bermanfaat bagi kesehatan" (Perka BPOM HK. 03.1.23.11.11.09909, 2011). Pangan fungsional dapat berupa makanan dan minuman yang berasal dari hewani atau nabati. Walaupun konsep pangan fungsional baru populer beberapa tahun belakangan ini, tetapi sesungguhnya banyak jenis makanan tradisional yang memenuhi persyaratan untuk disebut sebagai pangan fungsional.

Tantangan yang dihadapi pangan (tidak hanya makanan tetapi juga minuman) tradisional untuk tetap eksis dan bermartabat di mata masyarakat Indonesia sangatlah besar. Semakin banyaknya restoran cepat saji membuat pangan tradisional semakin terpinggirkan. Bahkan, sebagian besar masyarakat terutama generasi muda memandang pangan tradisional sebagai pangan "kampungan" dan lebih memilih makanan cepat saji yang semakin menjamur di Indonesia. Di pihak lain, makanan cepat saji sangat kurang akan manfaat untuk kesehatan tubuh, bahkan cenderung merugikan kesehatan. Ketidak-seimbangan komposisi gizi dan ingredien fungsional makanan ini memiliki peran besar dalam munculnya penyakit degeneratif atau PTM. Oleh karena itu, perlu adanya sosialisasi tentang peran penting pangan tradisional sebagai sumber asupan yang lebih mampu menunjang kesehatan tubuh. Diharapkan dengan memahami keunggulan pangan tradisional yang termasuk di dalamnya dapat berperan sebagai pangan fungsional, maka masyarakat akan mengubah pola konsumsinya dari pangan kurang sehat ke pangan yang lebih sehat.

Mengingat pentingnya peran pangan fungsional dan nutrasetikal dalam mengatasi berbagai penyakit dan melihat kecenderungan saat ini telah terjadi peningkatan konsumsi pangan fungsional yang disertai dengan ketertarikan peneliti untuk melakukan riset di bidang ini, maka perlu adanya wadah berupa perhimpunan yang menaungi peneliti, pemerhati, dan penggiat pangan fungsional. Perhimpunan Penggiat Pangan Fungsional dan Nutrasetikal Indonesia (P3FNI) merupakan organisasi profesi yang baru dibentuk dan ditujukan untuk mewadahi berbagai kegiatan di bidang pangan fungsional dan nutrasetikal.

Tujuan

Kegiatan seminar ini bertujuan untuk :

- 1) Men-diseminasi hasil penelitian serta mengenalkan P3FNI kepada penggiat pangan fungsional,
- 2) Membentuk wahana untuk saling bertukar informasi dan hasil riset,
- 3) Meningkatkan kesadaran akan potensi makanan tradisional sebagai makanan fungsional,
- 4) Menjalin komunikasi dan potensi kerjasama di antara pemangku kepentingan yang bergerak dalam bidang pangan fungsional dan nutrasetikal.

Luaran

Output dari seminar ini adalah :

- 1) Bertambahnya pengetahuan dan kesadaran mengenai pentingnya makanan fungsional,
- 2) Bertambahnya pengetahuan dan kesadaran mengenai potensi makanan tradisional sebagai makanan fungsional,
- 3) Terangkatnya citra makanan tradisional,
- 4) Terbentuknya jejaring profesi di bidang pangan fungsional dan nutrasetikal,
- 5) Terjalinnnya kerjasama antar pemangku kepentingan dalam bidang pangan fungsional dan nutrasetikal

Waktu & Tempat Pelaksanaan

Seminar dan kegiatan Kick off P3FNI akan diselenggarakan pada hari Sabtu tanggal **12 Desember 2015** bertempat di **Hotel Santika Premiere**, Jalan Jend. Sudirman No. 19, Yogyakarta.

Peserta

- 1) Akademisi
- 2) Industri
- 3) Pemerhati/penggiat pangan fungsional
- 4) Praktisi
- 5) Masyarakat umum

Abstrak Makalah

Abstrak ditulis dalam Bahasa Indonesia. Panjang abstrak maksimum 300 kata. Abstrak terdiri dari judul, nama lengkap semua penulis, alamat surat institusi semua penulis (khusus penulis untuk korespondensi dilengkapi nomor telepon dan email), latar belakang penelitian, tujuan, metode, hasil, dan kesimpulan, dan kata kunci.

Abstrak dapat dikirimkan kepada email panitia : p3fnindonesia@gmail.com atau lily_al@ugm.ac.id.

Tanggal-tanggal penting :

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 15 September – 30 Oktober 2015 | : Pengiriman abstrak |
| 6 November 2015 | : Pengumuman abstrak yang diterima |
| 30 November 2015 | : Batas akhir registrasi seminar |
| 12 Desember 2015 | : Pelaksanaan seminar |

Panitia hanya akan menerbitkan abstract book dan tidak akan mencetak prosiding sehingga peneliti dapat menerbitkan makalahnya pada jurnal-jurnal yang terkait pangan fungsional dan nutrasetikal.

Pembicara dan Materi

No.	Pembicara	Institusi	Materi
1.	Dr. Ir. Anton Apriyantono	Presiden Komisioner PT Tiga Pilar Sejahtera & Universitas Bakrie	Indonesia Rice and It's Function on Health
2.	Dr. Santad Wichienchot	Nutraceutical and Functional Food Research and Development Center, Prince Songkla University, Thailand	Update on Functional Foods Research in Thailand
3.	Prof. Dr. Ir. C. Hanny Wijaya, M.Sc.	Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor	Current Update on Utilization of Local Natural Sources and Local Wisdom in Developing Functional Foods and Nutraceuticals
4.	Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc.	Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada	Indonesia Traditional Fermented Foods : Health Benefits and Global Strategy
5.	Ardiansyah, Ph.D.	Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Bakrie	Functional Properties of Rice Bran Fraction to Improve Life-style Related Diseases in Stroke-prone Spontaneously Hypertensive Rats
6.	Prof. Dr. Ir. Y. Marsano, MS.	Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada	Functional Food for the Prevention of Diabetes Mellitus and Metabolic Syndrome

Susunan Acara

Sesi / Waktu	Pembicara dan Topik
07.45 – 08.15	Registrasi
08.15 – 08.30	Opening remarks
08.30 – 09.30	Plenary
08.30 – 08.50	Dr. Ir. Anton Apriyantono Indonesia Rice and It's Function on Health
08.50 – 09.30	Dr. Santad Wichienchot Update on Functional Foods Research in Thailand
09.10 – 09.30	Diskusi
09.30 – 09.45	Coffee break
	Sesi 1 Invited Speaker
09.45 – 10.05	Prof. Dr. Ir. C. Hanny Wijaya, M.Sc. Current Update on Utilization of Local Natural Sources and Local Wisdom in Developing Functional Foods and Nutraceuticals
10.05 – 10.25	Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc. Indonesia Traditional Fermented Foods : Health Benefits and Global Strategy
10.25 – 10.45	Ardiansyah, Ph.D. Functional Properties of Rice Bran Fraction to Improve Life-style Related Diseases in Stroke-prone Spontaneously Hypertensive Rats
10.45 – 11.00	Diskusi
11.00 – 11.20	Prof. Dr. Ir. Y. Marsano, MS. Functional Food for the Prevention of Diabetes Mellitus and Metabolic Syndrome
11.20 – 11.40	Mengangkat produk pangan fungsional lokal
11.40 – 11.55	Diskusi
11.55 – 12.15	Kick off P3FNI
12.15 – 12.35	Lunch break
	Sesi 2 Technical paper
13.15 – 17.00	
17.00	Coffee break & Closing