



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**DODOL KERSEN (*Muntingia calabura*) DENGAN KANDUNGAN
VITAMIN C TINGGI SEBAGAI PENINGKAT DAYA TAHAN TUBUH**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM GAGASAN TERTULIS**

Diusulkan oleh:

Anik Setyaningsih	F34090082	(2009, Ketua Kelompok)
Endah Yuniarti	D24090013	(2009, Anggota Kelompok)
Nuril Anwar	G14080074	(2008, Anggota Kelompok)

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2010

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul : Dodol Kersen (*Muntingia calabura*) dengan Kandungan Vitamin C Tinggi sebagai Peningkat Daya Tahan Tubuh
2. Bidang Kegiatan : (-) PKM-AI () PKM-GT
3. Ketua
 - a. Nama Lengkap :Anik Setyaningsih
 - b. NIM : F34090082
 - c. Jurusan/Fakultas :Teknologi Industri Pertanian
 - d. Universitas :Institut Pertanian Bogor/FATETA
 - e. Alamat Rumah/No HP :Jl. M. Yusuf 1 Sugutamu Sukmajaya Depok II Tengah/08568060467
 - f. Alamat Email :anik_ghifari@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar :Dr. Ir. Irzaman, M.Si
 - b. NIP :19630708 199512 1001
 - c. Alamat Rumah dan No Tel/HP :Perumahan IPB Alami Sinarsari Blok D 26 Cibereum Dramaga Bogor/ 081807325300

Bogor, 26 Maret 2010

Menyetujui
Direktur Tingkat Persiapan Bersama

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dr. Ir. Ibnul Qayim
NIP. 19581228 198503 1003

Wakil Rektor Bidang Akademik
Dan Kemahasiswaan

Anik Setyaningsih
NIM. F34090082

Dosen Pendamping

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS
NIP. 19650220 199002 1001

Dr. Ir. Irzaman, M.Si
NIP. 1963078 199512 1001

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah kehadiran ALLAH SWT. atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan karya tulis yang berjudul "Dodol Kersen (*Muntingia calabura*) dengan Kandungan Vitamin C Tinggi sebagai Peningkat Daya Tahan Tubuh."

Karya tulis ini ditujukan untuk mengikuti Program Kreativitas Mahasiswa Gagasan Tertulis (PKM-GT) 2010 yang diadakan oleh DIKTI. Melalui karya tulis ini, penulis ingin memberikan solusi terhadap permasalahan pertanian yang difokuskan terhadap keanekaragaman pangan dan eksistensi makanan tradisional.

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kami sampaikan kepada Dr. Ir. Irzaman, M.Si selaku dosen pendamping yang telah memberikan banyak bimbingan dan arahan kepada kami dalam penyusunan karya tulis ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada kami.

Kami menyadari terdapat banyak kekurangan baik dari segi materi dan sistematika penulisan dalam pembuatan karya tulis ini. Oleh karena itu, saran dan kritik dari para pembaca yang bersifat membangun sangat kami harapkan. Besar harapan kami karya tulis ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya terutama bagi dunia pertanian.

Bogor, 23 Maret 2010

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
RINGKASAN.....	vi
PENDAHULUAN	
Latar Belakang.....	1
Tujuan dan Manfaat.....	2
GAGASAN	
Kersen (<i>Muntingia calabura</i>).....	2
Dodol.....	6
Peran Penting Vitamin C bagi Kesehatan Tubuh.....	7
Daya Tahan Tubuh (Imunitas).....	8
KESIMPULAN.....	9
DAFTAR PUSTAKA.....	10
BIODATA PENULIS.....	11

DAFTAR GAMBAR DAN TABEL

Gambar 1	3
Tabel 1	4
Tabel 2	5
Tabel 3	6

RINGKASAN

Kersen (*Muntingia calabura*) banyak dijumpai di pinggir jalan, kersen tumbuh di tengah retakan rumah dan tempat-tempat yang kurang kondusif untuk hidup. Kersen mempunyai kemampuan beradaptasi yang baik. Sejauh ini, di Indonesia buah kersen hanya digunakan sebagai pohon peneduh. Siapa yang menyangka, buah yang berbentuk buni merah ini ternyata mengandung vitamin C yang cukup tinggi.

Perkembangan zaman banyak merubah pola konsumsi pada manusia, ditambah lagi dengan padatnya aktivitas membuat orang lebih cenderung mengonsumsi makanan yang praktis di bawa dan disimpan. Tak jarang kandungan gizi dalam makanan menjadi tidak diperhatikan. Pilihan alternatif makanan ringan yang mengandung vitamin C tinggi dirasa sangat perlu, mengingat vitamin C merupakan vitamin yang penting bagi tubuh. Menurut Sudirman (1991) dari studi pada manusia dapat ditunjukkan bahwa terdapat asosiasi protektif antara vitamin C dengan kanker. Di dalam saluran pencernaan vitamin C akan memblok pembentukan karsinogen dari nitrat dan nitrit serta mencegah oksidasi kimia tertentu menjadi bentuk karsinogenik yang aktif.

Diversifikasi pangan perlu dilakukan salah satunya dengan pembuatan dodol dari bahan dasar kersen yang mengandung vitamin C tinggi. Dodol menjadi pilihan karena tahan lama, dalam formulasinya dapat menggunakan buah-buahan, proses pembuatannya murah, dapat dibuat dari bahan alami dan hampir semua kalangan menyukainya karena rasanya yang manis.

Metode penulisan yang dipakai adalah dengan mencari literatur dan berdiskusi dengan dosen. Terkait dengan pencarian literatur dan hasil diskusi, kami selaku penyusun merekomendasikan dibuatnya alternatif pangan, yakni terciptanya formulasi baru bagi dodol yang berbahan dasar kersen yang mempunyai kandungan vitamin C tinggi yang berguna dalam meningkatkan daya tahan tubuh, memberikan alternatif makanan sebagai pengganti suplemen vitamin C, dan memasyarakatkan kembali dodol sebagai makanan tradisional Indonesia. Harapannya dapat meningkatkan kembali citra dodol sebagai makanan tradisional Indonesia.

PENDAHULUAN

Latar belakang

Buah kersen (*Muntingia carabura*) banyak tumbuh di pinggir jalanan, di halaman rumah, di pinggir-pinggir selokan dan tempat-tempat yang tidak kondusif untuk tumbuh. Buah kersen begitu adaptif untuk tumbuh, buah ini menjadi perdu pioner dalam membentuk suatu ekosistem yang baru. Sejauh ini pemanfaatannya buah kersen dirasa kurang. Buahnya yang berbentuk buni hanya menjadi makanan burung bahkan jatuh berserakan di jalan karena telah masak di pohon dan tidak di petik. Hewan-hewan malam sangat menyukai buah ini karena rasanya yang sangat manis bila masak.

Perkembangan zaman telah mengubah gaya hidup masyarakat pada umumnya yang membuat mereka lebih menggemari makanan modern yang praktis. Hal ini menyebabkan terlupakannya makanan-makanan tradisional Indonesia, salah satunya adalah dodol. Dodol merupakan makanan tradisional yang mengandung bahan-bahan alami yang tidak berbahaya bagi tubuh. Dodol memiliki beberapa keunggulan diantaranya, kemasannya cukup praktis disimpan, bersifat tahan lama dan dapat dibuat dengan bahan-bahan alami.

Aktivitas yang begitu padat tak jarang membuat orang lupa untuk memberikan asupan gizi yang cukup untuk tubuhnya. Daya tahan tubuh pun menjadi melemah ketika asupan vitamin C kurang mengakibatkan tubuh rentan terhadap serangan penyakit. Hal ini tentu akan mengurangi produktivitas seseorang.

Melihat adanya potensi pada buah kersen yang mengandung vitamin C tinggi, karbohidrat, protein, serat, dan zat lain yang berguna bagi tubuh. Rasanya yang manis membuat masyarakat pada umumnya menyukai buah ini mulai dari kalangan muda sampai tua. Selain itu, pohon kersen merupakan tanaman perdu yang adaptif, tidak musiman, dan dapat tumbuh dengan cepat. Hal ini menjadikan kersen sebagai salah satu tanaman yang patut diunggulkan untuk dibudidayakan agar dimanfaatkan secara maksimal.

Adanya inovasi baru menjadi penting untuk mempertahankan keberadaan makanan tradisional dan menambah keberagamannya. Makanan tradisional yang

awalnya hanya bersifat biasa saja akan menjadi unik dan mempunyai daya tarik tersendiri. Sehingga, masyarakat yang akan mengonsumsinya tidak cepat merasa bosan. Terbentuknya formulasi baru untuk makanan tradisional tak hanya menjadikannya sebagai pangan biasa melainkan menjadikan makanan tradisional sebagai pangan yang mempunyai banyak manfaat, salah satunya menjadi makanan dengan kandungan vitamin C tinggi.

Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penulisan gagasan tertulis ini adalah sebagai salah satu bentuk pemanfaatan buah kersen (*Muntingia calabura*) yang menyimpan banyak potensi. Sebagai salah satu upaya untuk melakukan diversifikasi pangan. Meningkatkan minat masyarakat terhadap makanan tradisional, khususnya dodol.

Manfaat yang didapat dari gagasan ini ialah terciptanya formulasi baru bagi dodol yang berbahan dasar kersen yang mempunyai kandungan vitamin c tinggi yang berguna dalam meningkatkan daya tahan tubuh. Memberikan alternatif makanan dengan vitamin c tinggi sebagai pengganti suplemen vitamin c, dan memasyarakatkan kembali dodol sebagai makanan tradisional Indonesia.

GAGASAN

Kersen (*Muntingia calabura*)

Kersen adalah buah kecil yang mempunyai bentuk bulat, berwarna merah, dan rasanya manis. Di beberapa daerah kersen sering disebut ceri atau baleci. Sedangkan, untuk nama ilmiahnya adalah *Muntingia calabura*. Tanaman ini banyak tumbuh di daerah tropis, pinggir sungai, retakan dinding, bahkan di tebing yang curam. Karena hal tersebut tanaman ini disebut sebagai tanaman pionir disebabkan kemampuannya bertahan hidup. Keberadaan buah ini masih dianggap sebagai buah yang biasa, tidak bernilai ekonomi, dan memiliki sedikit bahkan tidak ada manfaat (Anonim, 2009).

Klasifikasi dari kersen (*Muntingia calabura*) adalah sebagai berikut;

Kingdom : Plantae
Subkingdom : Trachebionta
Superdivision : Spermatophyta
Division : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Subclass : Dilleniidae
Order : Malvales
Family : Elaeocarpaceace
Genus : *Muntingia*
Species : *Muntingia calabura*



Gambar 1. Buah Kersen

Tanaman ini biasanya tumbuh dengan ukuran kecil. Tapi, beberapa tumbuh hingga mencapai 12 meter. Pohonnya selalu hijau, berbunga, dan berbuah, karena kersen merupakan tanaman tahunan yang berbuah sepanjang tahun.

Keunggulan dan Pemanfaatan Kersen (Muntingia calabura)

Di Meksiko, kersen dapat dijumpai di pasar-pasar tradisional dan pasar bunga. Sebagian penduduk memanfaatkan buah kersen untuk diolah menjadi selai dan diyakini memiliki kandungan antiseptik sehingga banyak digunakann untuk pengobatan tradisional. Selain itu, kayu pohonnya sering dimanfaatkan untuk membuat perabotan rumah karena mempunyai kayu yang cukup kuat. Lain halnya di Indonesia, pohon kersen lebih dimanfaatkan untuk pohon yang ditanam di pinggir jalan sebagai tempat berteduh dibandingkan pemanfaatan untuk menghasilkan sebuah produk yang bermanfaat dan bernilai ekonomis.

Buah yang masih dipandang sebelah mata ini ternyata mempunyai banyak keunggulan. Selain pohonnya yang adaptif dan berbuah sepanjang tahun, keunggulan lainnya terletak pada kandungan vitamin dan unsur bermanfaat lainnya yang tak kalah dari jeruk dan stroberi.

Tabel 1. Kandungan Gizi pada Kersen (*Muntingia calabura*) per 100 mg (Irfanto, 2010)

Kandungan Gizi	Nilai Satuan
Air	77,8 gram
Protein	0,384 gram
Lemak	1,56 gram
Karbohidrat	17,9 gram
Serat	4,6 gram
Abu	1,14 gram
Kalsium	124,6 gram
Fosfor	84 mg
Besi	1,18 mg
Karoten	0,019 gram
Tianin	0,065 gram
Ribofalin	0,037 gram
Niacin	0,554 gram
Vitamin C	80,5 mg
Energi yang dihasilkan	380 KJ/100 gram

Tabel 2. Kandungan Gizi pada Stroberi per 100 mg (Balijestro, 2009)

Kandungan Gizi	Nilai Satuan
Air	92 g
Energi	30 Kkal
Protein	0,6 g
Lipid (total)	0,4 g
Karbohidrat	7 g
Serat	0,5 g
Abu	0,4 g
Kalsium	14 mg
Besi	0,4 mg
Magnesium	10 mg
Fosfor	19 mg
Kalium	166 mg
Natrium	1 mg
Zn, Cu, dan Mn	< 0,5mg
Vitamin C	56,7 mg
Lemak Jenuh	0,02 mg
Lemak tidak jenuh monolipid	0,052 mg
Lemak tidak jenuh polilipid	0,186 mg
Kolesterol	0
Fitosterol	12 mg
Asam amino	522 m

Tabel 3. Kandungan Gizi pada Jeruk per100 mg (Pracaya, 1999)

Kandungan Gizi	Nilai Satuan
Lemak	290 mg
Total gula	9720 mg
Abu	340 mg
Kalsium	9,5 mg
Besi	0,33 mg
Kalium	163,0 mg
Vitamin C	43,5 mg
Niacin	0,376 mg
Riboflavin	0,027 mg

Dari tabel diatas, terlihat kandungan vitamin c pada buah kersen, jeruk dan stroberi per 100 mg. Terlihat bahwa kersen mengandung vitamin C sebesar 80,5 mg, stroberi mengandung 56,7 mg, dan jeruk mengandung 43,5 mg. Maka perbandingan vitamin C antara ketiga buah tersebut adalah 2:1:1. Melihat hasil perbandingan kandungan vitamin C tersebut telah membuktikan bahwa buah kersen yang selama ini dipandang sebelah mata ternyata mempunyai kandungan gizi yang tinggi.

Dodol

Dodol merupakan salah satu jenis olahan hasil pertanian yang bersifat semi basah, berwarna putih sampai coklat, dibuat dari campuran tepung ketan, gula, dan santan dengan atau tanpa bahan pengawet. Pengolahan dodol sudah cukup lama dikenal masyarakat, prosesnya sederhana, murah, dan banyak menyerap tenaga kerja (Anonim, SPO Dodol).

Dodol tidak hanya berupa campuran tepung ketan, gula, dan santan. Pada pengolahan dodol dapat ditambahkan bahan-bahan lain selain bahan utama, agar rasa dan aromanya beragam seperti mencampurkan sari buah kedalamnya. Sari

buah merupakan bahan pangan sumber vitamin. Penambahan sari buah ke dalam dodol akan membuat kandungan gizinya meningkat. Menurut Deputi Menristek, warna buah yang cepat berubah akibat pengaruh fisika misalnya sinar matahari dan pemotongan, serta pengaruh biologis membuat buah cepat membusuk. Oleh karena itu, pengolahan buah untuk memperpanjang masa penyimpanan sangat penting. Buah ini dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan, termasuk dodol.

Peran Penting Vitamin C Bagi Kesehatan Tubuh

Kesehatan merupakan barang mahal dalam hidup, sebab dengan tubuh yang sehat setiap orang bisa melakukan berbagai macam kegiatan. Tubuh yang sehat dapat diperoleh dengan asupan gizi yang seimbang antara kebutuhan protein, karbohidrat, dan vitamin. Vitamin tidak dapat diproduksi oleh tubuh, maka manusia butuh asupan makanan yang mengandung vitamin. Vitamin terbagi menjadi dua jenis, yaitu vitamin yang larut dalam air dan vitamin yang larut di dalam lemak. Vitamin yang termasuk ke dalam vitamin yang hanya terlarut dalam lemak adalah vitamin A, D, E, dan K. Sedangkan vitamin lainnya dapat larut di dalam air. Vitamin C termasuk ke dalam vitamin yang terlarut dalam air. Vitamin ini berperan sebagai imunitas terhadap infeksi dan anti-oksidan yang menjaga DNA dari proses oksidasi. Kekurangan asupan vitamin C akan menyebabkan sariawan (skorbut) dan rentan terserang flu.

Menurut Sudirman (1991) dari studi pada manusia dapat ditunjukkan bahwa terdapat asosiasi protektif antara vitamin C dengan kanker. Di dalam saluran pencernaan vitamin C akan memblokir pembentukan karsinogen dari nitrat dan nitrit serta mencegah oksidasi kimia tertentu menjadi bentuk karsinogenik yang aktif.

Vitamin C pertama kali diisolasi oleh Szent Györgi pada tahun 1928, merupakan vitamin yang sangat mudah larut dalam air dan sedikit dalam alkohol, tidak larut dalam benzene, eter, kloroform, minyak, dan sejenisnya. Satu gram vitamin C dapat larut sempurna dalam 3 ml air, atau larut dalam 50 ml alkohol absolut, juga dalam 100 ml gliserin. Vitamin ini mempunyai sifat asam dan pereduksi yang sangat kuat, sifat-sifat tersebut disebabkan karena adanya struktur

enediol yang berkonjugasi dengan gugus karbonil dalam cincin lakton (Andarwulan,1992). Sedangkan, menurut Soediaoetama (1989), Vitamin C merupakan suatu asam organik dan terasa asam, tetapi tidak berbau.

Adanya fakta tersebut membuat banyak produsen berlomba-lomba untuk memproduksi berbagai macam suplemen dengan kandungan vitamin C yang tinggi. Berbagai macam suplemen dengan harga bervariasi kini mudah didapat dimana saja dengan bentuk promosi yang begitu hebat. Tak heran jika banyak orang yang tergiur untuk mengonsumsi suplemen ini dengan keyakinan bahwa suplemen ini sudah mewakili kebutuhan tubuhnya terhadap vitamin C. Namun, kebutuhan terhadap asupan vitamin ini bagi tubuh akan lebih baik jika bersumber dari bahan yang disediakan alam, misalnya buah-buahan.

Daya Tahan Tubuh (Imunitas)

Daya tahan tubuh atau imunitas adalah sistem pada organisme yang bekerja melindungi tubuh terhadap pengaruh biologis luar dengan mengidentifikasi dan membunuh patogen serta sel tumor, sehingga tubuh bebas patogen dan aktivitas dapat berlangsung dengan baik (Anonim, Patologi Sistem Imun)

Menurut Wu dan Meydani (1999), Gilka dan Spencer (1995) dalam Imunitas Tubuh, radikal bebas diproduksi secara normal pada fungsi imunitas, diperlukan oleh sel imun untuk membunuh patogen dan mengeluarkannya dalam keadaan overproduksi pada kondisi patogenik menyebabkan kerusakan sel imun dan menimbulkan immunosupresi. Eritrofagositosis juga terjadi pada penyakit Marek oleh makrofag. Dibutuhkan keseimbangan oksidan-antioksidan untuk mengatur fungsi sistem imun dalam menjaga integritas dan fungsi lipida membran, protein seluler, asam nukleat serta mengatur ekspresi gen.

Daya tahan menjadi senjata mutakhir tubuh untuk melawan berbagai organisme asing yang membahayakan tubuh. Menjadi hal yang sangat kritis ketika daya tahan tubuh seseorang melemah, salah satu faktor utamanya adalah kurangnya suplai vitamin C untuk tubuh

KESIMPULAN

Memperkenalkan kembali makanan tradisional Indonesia berupa dodol kepada masyarakat dirasa sangat penting. Supaya dodol tersebut mempunyai ciri khas dan inovasi baru, maka pembuatan dodol perlu ditambahkan sesuatu yang beda, seperti penambahan buah kersen pada bahan dasar. Buah kersen mengandung vitamin C yang tinggi, sedangkan dodol merupakan makanan yang tahan lama dan dikemas secara praktis. Akhirnya, terbentuklah suatu formulasi baru berupa dodol kersen yang tahan lama, praktis, dan mengandung vitamin C sebagai peningkat daya tahan tubuh.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim.2009. Tanaman Kersen.<http://www.curvatech.com/2009/11/03/tanaman-kersen/> [21 Maret 2010]
- _____. Patologi Sistem Imun. <http://images.darfiansyah.multiply.multiplycontent.com/attachment/0/R3@RgoKCjsAACbqiCQ1/Patologi%20Sistem%20Imun-hipersensitivitas.pdf?nmid=76200295> [25 Maret 2010]
- _____. SPO Dodol .<http://openpdf.com/> [25 Maret]
- Andarwulan, N.1992 .*Kimia Vitamin*.Jakarta: Rajawali Press
- Balijestro.2009.Manfaat Stroberi. http://balijestro.litbang.deptan.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=52:manfaat-stroberi&catid=51:artikel-penelitian&Itemid=60[24 Maret 2010]
- Irfanto, Asrul.2010.Manfaat Buah Gersen/Kersen.<http://asrulirfantosblog.blogspot.com/2009/06/manfaat-buah-gersenkersen.html>[21 Maret 2010]
- Menristek.-.Dodol Pisang Nagka.http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/piwp/dodol_pisang_nangka.pdf[24 Maret 2010]
- Pracaya.1999.*Jeruk Manis: Varietas, Budidaya, dan Pascapanen*.Jakarta:PT Penebar Swadaya
- Soediaoetama, A. D.1989. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia*.Jakarta: Dian rakyat
- Sudirman, H.1991.*Faktor Gizi pada Penyakit Kanker*.Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi Depkes RI

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

1. Ketua Kelompok

Nama Lengkap : Anik Setiyaningsih
NIM : F34090082
Fakultas/Departemen : Teknologi Pertanian/Teknologi Industri
Pertanian
Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
Tempat/Tanggal Lahir : Klaten, 1 Juni 1991

Karya Ilmiah yang pernah dibuat:

-2008, *Hibiscus sabdariffa* (Rosella) sebagai alternatif pembuat minuman segar yang sehat dan alami.

-2009, Hasil Olahan Rosella sebagai Alternatif Konsumsi bagi Penderita Hipertensi.

-2010, Penggunaan Ubi Jalar sebagai Bahan Utama Pembuatan Donat Ubi Jalar ber-merk "DOLAR"

-2010, Modifikasi Alat Perebusan untuk Peningkatan Kualitas Pemindangan Ikan

Penghargaan Ilmiah yang pernah diraih:

-2008, Juara II lomba karya Ilmiah, tingkat sekolah

-2010, PKMT didanai oleh DIKTI

2. Anggota Kelompok

Nama Lengkap : Endah Yuniarti
NIM : D24090013
Fakultas/Departemen : Peternakan/Ilmu Nutrisi dan Teknologi
Pakan
Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
Tempat/Tanggal Lahir : Ciamis, 4 Juni 1991

Karya Ilmiah yang pernah dibuat:

-

Penghargaan Ilmiah yang pernah diraih:

-

3. Anggota Kelompok

Nama Lengkap : Nuril Anwar
NIM : G14080074
Fakultas/Departemen : MIPA/Statistika
Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 27 Juni 1989

Karya Ilmiah yang pernah dibuat:

-Bakso Daging Kelinci sebagai Alternatif Pemanfaatan Hewan Ruminansia Kecil

Penghargaan Ilmiah yang pernah diraih: -