PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

PRODUKSI MI BERBAHAN BAKU TEPUNG JAGUNG DENGAN TEKNOLOGI *SHEETING*

BIDANG KEGIATAN :

PKM AI

Diusulkan Oleh :

Wonojatun	**F24060686 Th 2006**
Yogi Karsono	**F24060109 Th 2006**
Abdi Tunggal C.S.	**F24060460 Th 2006**
Vendryana A. Larasati	**F24070103 Th 2007**

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2009

HALAMAN PENGESAHAN

1.	Judul Kegiatan	:	Produksi Mi Berbahan Baku Tepung Jagung dengan Teknologi *Sheeting*
2.	Bidang Kegiatan	:	(X) PKM AI ( ) PKM GT
3.	Ketua Pelaksana Kegiatan		
	a. Nama lengkap	:	Wonojatun
	b. NIM	:	F24060686
	c. Jurusan	:	Ilmu dan Teknologi Pangan
	d. Universitas/Institusi	:	Institut Pertanian Bogor
	e. Alamat Rumah dan No Tel./HP	:	Gang Bara III no 31, Babakan, Dramaga Bogor 16680 / 08567 539 568
	f. Alamat Email	:	wonojatun43@gmail.com
4.	Anggota Pelaksana Kegiatan	:	4 orang
5.	Dosen Pendamping		
	a. Nama Lengkap dan Gelar	:	Dian Herawati, STP
	b. NIP	:	132 324 489
	c. Alamat Rumah dan No.Telp./Hp	:	Perumahan IPB Alam Sari, Jl. Kemangi Blok D19 Cibereum / 0815 1304 6290

Bogor, 7 April 2009

Menyetujui	
Ketua Jurusan/Program Studi	Ketua Pelaksana Kegiatan
Dr.Ir. Dahrul Syah, M.Sc.	**Wonojatun**
NIP. 131 681 402	**NIM. F24060686**
Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan	Dosen Pendamping
Prof.Dr.Ir.H. Yonny Koesmaryono,M.S.	**Dian Herawati, STP**
NIP. 131 473 999	**NIP. 132 324 489**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya sehingga karya tulis ini dapat kami selesaikan dengan baik. Karya tulis ini merupakan salah satu tulisan yang mengkaji proses produksi mi basah berbahan baku tepung jagung dengan metode *sheeting*. Tepung jagung dapat digunakan sebagai bahan baku untuk menggantikan sebagian atau semua tepung terigu dalam produksi mi.

Selama ini, pembuatan mi hanya mengandalkan tepung terigu sebagai bahan baku. Hal ini mengakibatkan kebutuhan tepung terigu sangat tinggi sehingga impor tepung terigu tidak dapat dihindari. Penggunaan tepung jagung sebagai bahan baku diharapkan dapat mengurangi bahkan menggantikan tepung terigu.

Tulisan ini berdasar pada kegiatan produksi mi jagung yang dilakukan oleh mahasiswa Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor bekerja sama dengan SEAFAST Center dan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Kegiatan ini termasuk dalam Program Riset Unggulan Strategi Nasional. Diharapkan tulisan ini akan memberikan sumbangan yang bermanfaat bagi perkembangan produksi mi di masa yang akan datang sehingga ketergantungan terhadap tepung terigu dapat dikurangi.

Tulisan ini sangat jauh dari kesempurnaan, saran dan kritik yang membangun sangat diperlukan untuk perbaikan tulisan ini sehingga dapat memberikan solusi yang terbaik bagi permasalahan pangan bangsa ini. Semoga tulisan ini mampu menjadi inspirasi bagi kehidupan kita yang lebih baik.

Bogor, 1 Maret 2009

Penulis