

Monday, November 23, 2009

NEWS FEED COMMENTS



foodnutrisys

Web Sistem Informasi Pangan

Home Produksi Konsumsi Status Gizi Data Terkait Publikasi Aplikasi

GO

ARTIKEL BERITA

PENGEMBANGAN SISTEM INFORMASI KETAHANAN PANGAN DAN GIZI BERBASIS WEB

Oleh:

Katrin Roosita, SP., MSi.

Prof. Dr. Ir. Hardinsyah, MS.

Dr. Ir. Evy Damayanthi, MS

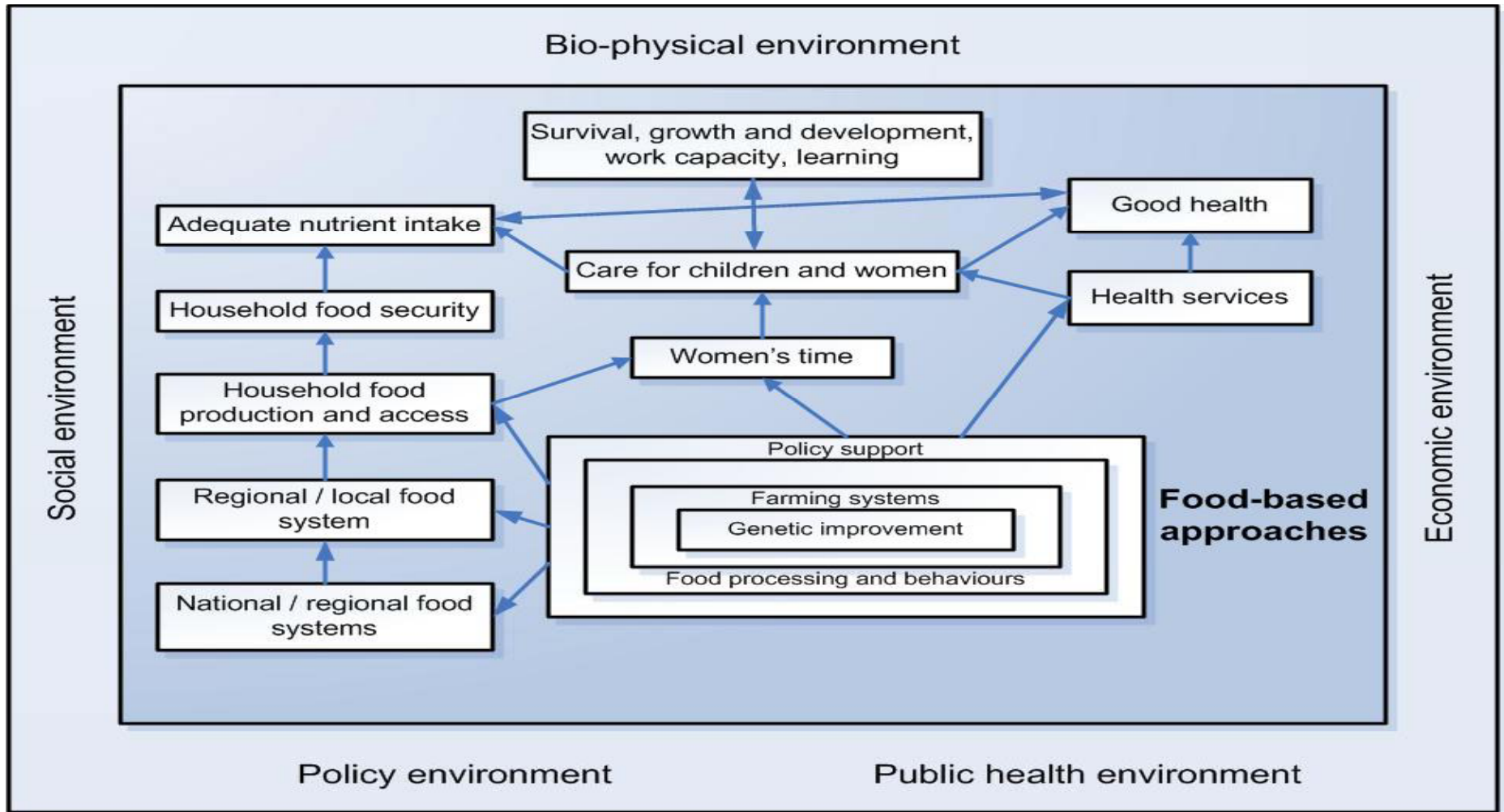
Julio Adisantoso, Ir. M.Kom



Latar Belakang

- ⦿ Masalah pangan dan gizi bersifat multidimensi,
- ⦿ Penanganannya harus bersifat multisektoral dan multidisiplin, maka perlu kerjasama kolektif dari seluruh stakeholder (Azwar, 2004).
- ⦿ IPB sebagai perguruan tinggi yang memiliki komitmen dalam pemecahan permasalahan energi, pangan, lingkungan dan kemiskinan dapat turut berperan dalam pengembangan sistem informasi pangan dan gizi yang diperlukan dan mudah diakses oleh berbagai pihak (*stakeholder*).

Interactions within the food system



Combs et al., 1996 *dalam* www.fao.org

Tujuan

Monday, November 23, 2009

NEWS FEED COMMENTS



foodnutrisys
Web Sistem Informasi Pangan

Home Produksi Konsumsi Status Gizi Data Terkait Publikasi Aplikasi

GO

ARTIKEL BERITA

Tujuan umum:

mengembangkan sistem informasi pangan, berbasis Web untuk menyimpan dan mengakses berbagai informasi pangan dan gizi baik yang bersifat nasional ataupun internasional.

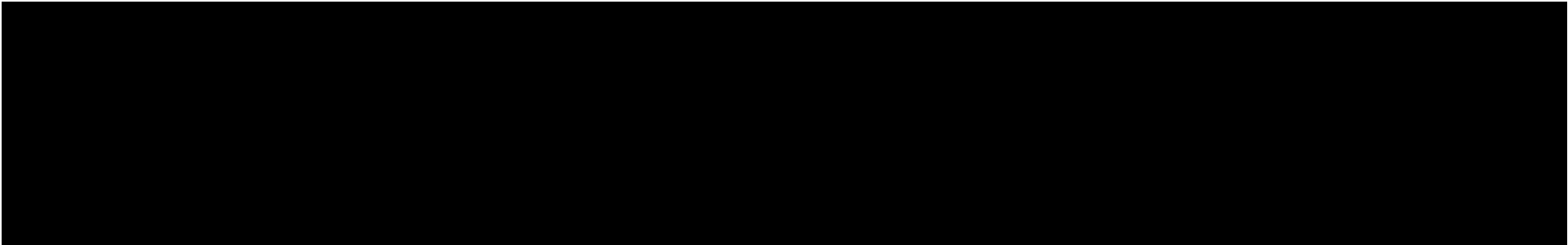
Tujuan khusus :

- Mengidentifikasi kebutuhan informasi pangan dan gizi oleh berbagai kalangan seperti peneliti, dosen, mahasiswa, instansi pemerintah dan dunia usaha.
- Merancang sistem informasi pangan dan gizi interaktif dalam bentuk data base berbasis Web yang dapat digunakan untuk menyimpan ataupun mengakses informasi pangan.
- Mendiseminasikan sistem informasi pangan dan gizi dalam bentuk Web sehingga dapat diakses lewat internet oleh user dari seluruh penjuru dunia.



Manfaat

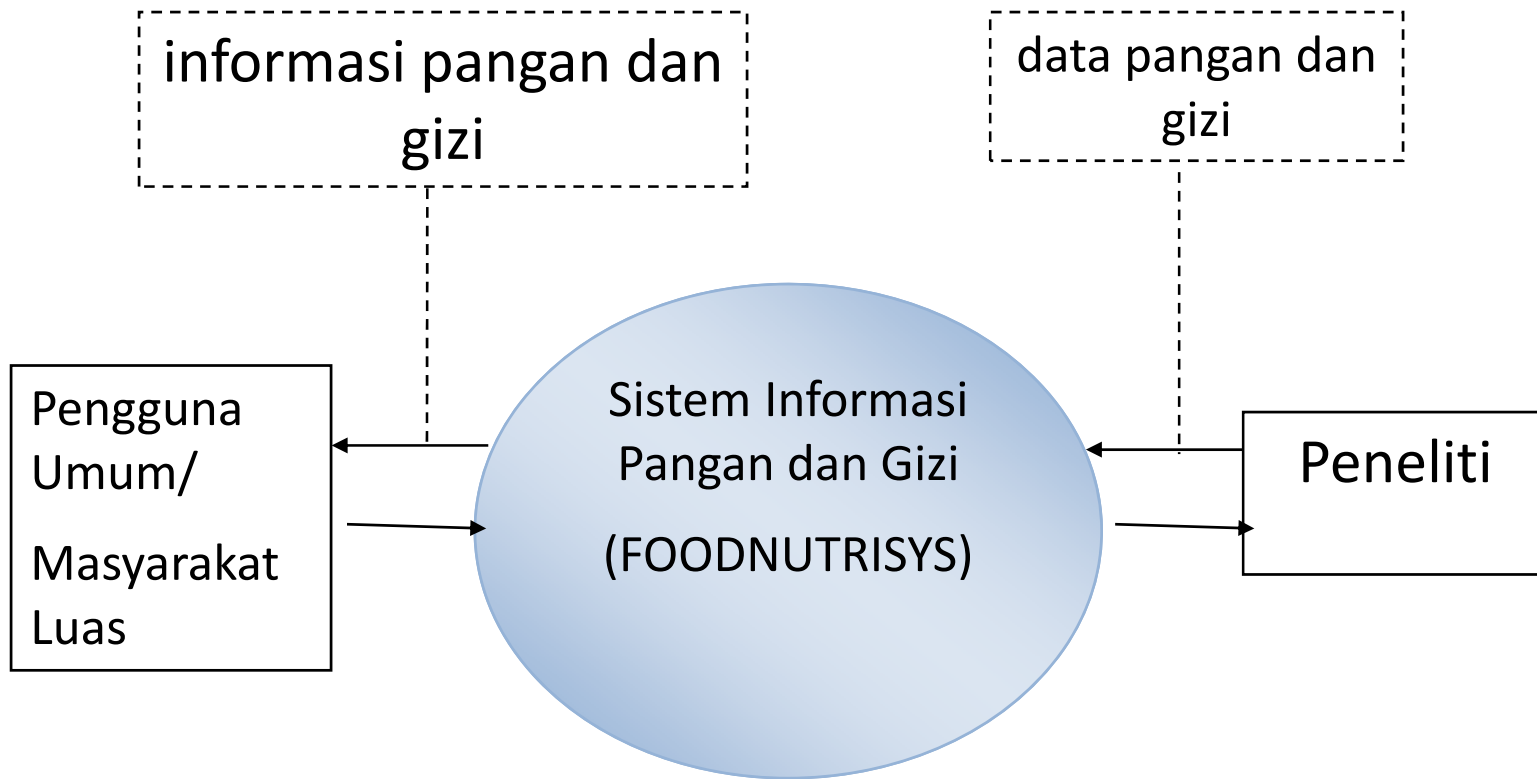
- Tersedianya **Sistem Informasi Pangan dan Gizi** berbasis **Web** global yang bersifat tidak *stand alone*, interaktif, dan dinamis.
- Sumber informasi pangan dan gizi yang dapat di *download* oleh *user*, dengan *pengelolaan data* bersifat *real time* dan perubahan (*up date*) disesuaikan dengan jenis datanya, antara lain:
 1. Data Produksi dan Ketersediaan Pangan di Indonesia

- 
2. Daftar Komposisi Bahan Makanan Indonesia
 3. Angka Kecukupan Gizi Untuk Orang Indonesia
 4. Standar (BB/U), (BB/TB) dan (BB/U)
 5. Standar mutu pangan baik nasional yaitu Standar Nasional Indonesia (SNI) ataupun standar internasional.
 6. Legislasi Pangan atau Peraturan dan kebijakan pangan
 7. Informasi Program Penentuan Ketersediaan Pangan Regional (NBM).
 8. Berita/artikel dan publikasi, Jurnal Pangan dan Gizi
 9. Aplikasi: penghit. Status gizi (IMT), Zat gizi makanan, dan TKG

metode

- **Lokasi dan Waktu Penelitian:**
- Penelitian bertempat di Institut Pertanian Bogor dan BPPS.

- **Tahap-tahap kegiatan penelitian:**
 1. identifikasi jenis data pangan dan gizi,
 2. perancangan sistem informasi pangan dan gizi berbasis Web,
 3. penulisan laporan,
 4. seminar dan publikasi sistem informasi pangan berbasis Web.



Gambar 1. Konteks Sistem Informasi Pangan dan Gizi

Arsitektur Sistem dan Database

- Sistem informasi pangan dan gizi ini merupakan suatu sistem *publisher* yang tersimpan di server web (Internet) dan dapat diakses oleh masyarakat luas.
- Untuk menyimpan dan mengolah data pangan dan gizi, digunakan sistem manajemen database (SMDB) MySQL. Dengan SMDB ini memungkinkan dilakukan pendefinisian data yang disimpan dalam bentuk model data relasional, serta format PDF yang dapat di-download oleh user
- Database yang digunakan untuk menyimpan dan pengolah data pangan dan gizi secara garis besar seperti tercantum pada Tabel 1 (hasil dan pembahasan) .

HASIL DAN PEMBAHASAN

- <http://foodnutrisys.com/>

Monday, November 23, 2009 NEWS FEED COMMENTS



foodnutrisys

Web Sistem Informasi Pangan

Home Produksi Konsumsi Status Gizi Data Terkait Publikasi Aplikasi

ARTIKEL BERITA



Balita Gizi Buruk di Depok Bertambah
Kejadian gizi buruk pada golongan balita semakin bertambah di daerah Depok. Dinas Kesehatan Kota Depok melaporkan bahwa kasus gizi buruk yang dari bulan Januari (441 anak), menjadi sekitar 460 anak pada bulan Mei. Peningkatan ini sebesar 4,3% dan tersebar di ...

BAHASA

- Indonesia
- English

ADMINISTRATOR

- Log in

SARAN DAN KOMENTAR

» Tulis Saran

LINK

- Gizi Masyarakat FEMA IPB
- Institut Pertanian Bogor

KUNJUNGAN WEBSITE

Web telah dikunjungi sebanyak : **0 1 2 7 4**

ARTIKEL

Keracunan Salmonella
Frekuensi keracunan makanan akibat salmonella termasuk tinggi. Di Amerika, dilaporkan setiap tahunnya terjadi 40.000 kasus keracunan akibat salmonella. Dari angka yang dilaporkan tersebut, kemungkinan...

PANGAN TRANSGENIK
Warna yang cerah, ukuran besar, baik pada sayuran, buah-buahan dan bahan pangan lainnya, tampaknya lebih menarik perhatian masyarakat dibanding dengan hasil-hasil pertanian yang menggunakan bibit tradisional....

[Read More Posts From This Category](#)

BERITA

3 Balita Derita Gizi Buruk
Ny,Katijah, warga Desa Depok Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek memiliki tiga anak yang semuanya mengalami gizi buruk. Tiga kakak beradik ini menderita gizi buruk sejak balita sehingga saat ini...

Jumlah Gizi Buruk Menurun
Kasus gizi buruk di Kediri semakin membaik. Dinas Kesehatan (Dinkes) Kabupaten Kediri hanya menemukan sembilan kasus gizi buruk yang tergolong KEP (Kekurang Energi Protein). Penurunan kejadian gizi buruk...

[Read More Posts From This Category](#)

Copyright © 2009 · All Rights Reserved · powered by WordPress

Struktur menu sistem informasi pangan dan gizi

No.	Menu	Sub menu	Uraian
1.	Produksi	NBM SNI Data Produksi	Neraca bahan makanan Standar Nasional Indonesia Data produksi
2.	Konsumsi	DKBM AKG	Daftar komposisi bahan makanan Angka kecukupan gizi
3.	Status gizi	Berat badan menurut umur (0-20 thn) Tinggi badan menurut umur (0-20 thn) Berat badan menurut tinggi badan Indeks masa tubuh	
4.	Data Terkait	Penduduk	Data penduduk menurut umur dan jenis kelamin
5.	Publikasi	Hasil Penelitian	
6.	Aplikasi	Menghitung Indeks Massa Tubuh (IMT) Menghitung Energi dan Zat Gizi Menghitung Tingkat Kecukupan Gizi	

Contoh tampilan artikel

Tuesday, December 08, 2009 INDONESIA ENGLISH



foodnutrisys

Web Sistem Informasi Pangan

[Home](#) [Produksi](#) [Konsumsi](#) [Status Gizi](#) [Data Terkait](#) [Publikasi](#) [Legislasi](#) [Standar](#) [Aplikasi](#)

ARTIKEL BERITA

Browse > [Home](#) / Archive by category 'Artikel'

Keracunan Salmonella

 October 14, 2009 by [admin](#) [Leave a Comment](#)

Filed under [Artikel](#)

Frekuensi keracunan makanan akibat salmonella termasuk tinggi. Di Amerika, dilaporkan setiap tahunnya terjadi 40.000 kasus keracunan akibat salmonella. Dari angka yang dilaporkan tersebut, kemungkinan kejadian yang sebenarnya adalah sekitar 30 kali lebih besar. Anak-anak merupakan golongan yang lebih rawan menjadi korban keracunan karena sistem kekebalan tubuh yang lebih lemah dibanding dengan orang dewasa. Setiap tahunnya, sekitar 600 anak meninggal karena keracunan yang diakibatkan salmonella.

Salmonella merupakan golongan bakteri yang banyak terdapat pada makanan busuk. Bakteri ini juga banyak terdapat pada produk unggas, telur, susu mentah, daging, dan juga air. Di dalam tubuh, bakteri salmonella pada awalnya menyerang lambung dan usus. Kondisi yang lebih parah, bakteri salmonella dapat masuk ke dalam saluran limfe dan ke dalam darah.

Keracunan salmonella dapat dilihat dari gejala-gejala yang menyertainya, seperti diare, konstipasi, sakit kepala, keram pada perut, mual, muntah, demam, dan kemungkinan sampai adanya darah pada kotoran (feses). Pada kondisi keracunan ringan, biasanya hanya timbul sedikit gejala pada penderita, seperti diare. Diare merupakan kondisi dimana frekuensi buang air besar (BAB) lebih sering (2-3 kali sehari) dengan

ADMINISTRATOR

 [Log in](#)

BUKU TAMU

Latest on Tue, 07:47 am

admin. Aplikasi menghitung TKG telah ditambahkan ke website

admin. Aplikasi menghitung IMT telah ditambahkan ke website

admin. Aplikasi menghitung energi dan zat gizi telah ditambahkan

[» Tulis Saran](#)

LINK

Contoh tampilan tabel AKG

Tuesday, December 08, 2009

INDONESIA ENGLISH



foodnutrisys
Web Sistem Informasi Pangan

[Home](#)

[Produksi](#)

[Konsumsi](#)

[Status Gizi](#)

[Data Terkait](#)

[Publikasi](#)

[Legislasi](#)

[Standar](#)

[Aplikasi](#)

[ARTIKEL](#)


[BERITA](#)

AKG

NO	GOL	UMUR	BB	TB	ENERGI	PROTEIN	VIT. A	VIT. D	VIT. E	VIT. K	TIAMIN	RIBOFLAVIN	NIASIN	VIT. B12	AFOLAT	PIRIDOKSIN	VIT. C	KALSIMUM	FOSFOR	BESI	SENG
1	anak	0-6 bln	6	60	550	10	375	5	4	5	0.2	0.3	2	0.4	65	0.1	40	200	100	0.5	1.3
2	anak	7-12 bln	8.5	71	650	16	400	5	5	10	0.4	0.4	4	0.5	80	0.3	50	400	225	7	7.5
3	anak	1-3 th	12	90	1000	25	400	5	6	15	0.5	0.5	6	0.9	150	0.5	40	500	400	8	8.2
4	anak	4-6 th	10	110	1550	39	450	5	7	20	0.0	0.6	0	1.2	200	0.6	45	500	400	9	9.7
5	anak	7-9 th	25	120	1800	45	500	5	7	25	0.9	0.9	10	1.5	200	1	45	600	400	10	11.2

Contoh tampilan tabel IMT/U

Tuesday, December 08, 2009 INDONESIA ENGLISH



Web Sistem Informasi Pangan

Home Produksi Konsumsi Status Gizi Data Terkait Publikasi Legislasi Standar Aplikasi

ARTIKEL BERITA

Wanita, Umur 2 – 20 Tahun

Body Mass Index for Age Tables, Children Ages 2-20 Years Selected Percentiles

Body Mass Index, or BMI, is calculated using the following formula:
 $BMI = \text{Weight (in kilograms)} / \text{Height (in meters)}^2$

AGE (IN MONTHS)	3RD PERCENTILE BMI VALUE	5TH PERCENTILE BMI VALUE	10TH PERCENTILE BMI VALUE	25TH PERCENTILE BMI VALUE	50TH PERCENTILE BMI VALUE	75TH PERCENTILE BMI VALUE	85TH PERCENTILE BMI VALUE	90TH PERCENTILE BMI VALUE	95TH PERCENTILE BMI VALUE	97TH PERCENTILE BMI VALUE
24	14.1474	14.3979	14.8013	15.5281	16.4234	17.4275	18.0182	18.4414	19.1062	19.51
24.5	14.1323	14.3802	14.7796	15.4998	16.388	17.3858	17.9737	18.3953	19.0582	19.5
25.5	14.1024	14.3453	14.7369	15.4442	16.319	17.3048	17.8875	18.3061	18.966	19.4
26.5	14.073	14.311	14.6952	15.3902	16.2521	17.2269	17.8049	18.221	18.8785	19.3
27.5	14.044	14.2773	14.6543	15.3375	16.1873	17.152	17.7259	18.14	18.7959	19.2
28.5	14.0154	14.2442	14.6143	15.2864	16.1248	17.0801	17.6504	18.0629	18.718	19.1
29.5	13.9872	14.2118	14.5753	15.2367	16.0643	17.0111	17.5783	17.9896	18.6447	19.11

Contoh tampilan hasil penelitian

Monday, November 23, 2009

 NEWS FEED  COMMENTS



foodnutrisys

Web Sistem Informasi Pangan

[Home](#) [Produksi](#) [Konsumsi](#) [Status Gizi](#) [Data Terkait](#) [Publikasi](#) [Aplikasi](#)

[ARTIKEL](#) [BERITA](#)

Hasil – hasil Penelitian

Halaman [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#)

PENGELOLAAN PANGAN UNTUK PENANGGULANGAN BENCANA DI KABUPATEN LAMPUNG BARAT

Edwin Kastolani Burtha, Hidayat Syarief, dan Euis Sunarti

[8 Halaman]

 [download](#)

Abstrak:

Food management is important to understand to avoid food insecurity particularly during disaster. The desain of research was desk study and using secondary data which analysed descriptively at West Lampung district. Food requirement for disaster mitigation were consist of milk formula 668 kg/day, milk mush 721 kg/day, rice 33 436 kg/day, noodles instant 23 812 kg/day, sardines 12 719 kg/day, corned beef 8 919 kg/day, abon 7 677 kg/day and drinking water 358 638.500 ml/day. Food stock utilized for 15 days disaster emergency consist of milk formula 10 020 kg, milk mush 10 815 kg, rice 501 540 kg, instant noodles 357 180 kg, sardines 189 075 kg, corned beef 133 785 kg, abon 115 115 kg, and drinking water 5 378 577 500 ml. Budged required

Contoh tampilan menu SNI

Tuesday, December 08, 2009

INDONESIA ENGLISH



foodnutrisys

Web Sistem Informasi Pangan

[Home](#) [Produksi](#) [Konsumsi](#) [Status Gizi](#) [Data Terkait](#) [Publikasi](#) [Legislasi](#) [Standar](#) [Aplikasi](#)

GO

[ARTIKEL](#) [BERITA](#)


SNI

Standar Nasional Indonesia (SNI) merupakan informasi lengkap dan terstandar dari suatu. Informasi yang terdapat dalam SNI ini dapat membantu produsen untuk lebih mengenal karakteristik suatu produk dan dapat menghasilkan produk-produk yang standar secara kualitas dan keamanannya. Hampir semua produk makanan yang ada di pasaran sudah mempunyai SNI, sehingga produsen dapat mengakses dan memanfaatkannya. SNI selayaknya diperhatikan oleh produsen dan juga ditaati. Karena banyak sekali keuntungan dan resiko-resiko yang dapat dihindari bila produsen makanan mengikuti standar SNI dalam menghasilkan produknya. Berikut kumpulan data SNI :

Kode SNI	Jenis Makanan	Option
SNI 01-3707-1995	Abon	lihat
SNI 01-4439-1998	Bekatul	lihat
SNI-01-2975-1992	Bihun	lihat
SNI-01-3702-1995	Biskuit Diabetes	lihat

Contoh tampilan input user untuk menghitung IMT

Tuesday, December 08, 2009 INDONESIA ENGLISH

 **foodnutrisys**
Web Sistem Informasi Pangan

[Home](#) [Produksi](#) [Konsumsi](#) [Status Gizi](#) [Data Terkait](#) [Publikasi](#) [Legislasi](#) [Standar](#) [Aplikasi](#)

[ARTIKEL](#) [BERITA](#)

Menghitung Indeks Masa Tubuh (IMT)

Berat Badan	<input type="text" value="71"/>	kg
Tinggi Badan	<input type="text" value="173"/>	cm

Copyright © 2009 · All Rights Reserved · powered by WordPress

Contoh tampilan menghitung TKG (Tingkat Kecukupan Gizi)

Menghitung Tingkat Kecukupan Gizi (TKG)

Golongan	<input type="text" value="pria 19-29 th"/>	
Tinggi Badan	<input type="text" value="173"/> cm	
Makanan yang dikonsumsi:		
<input type="button" value="tambah baris"/>		
No	Jenis Makanan	Berat Makanan
1	<input type="text" value="IKAN SEGAR"/>	<input type="text" value="350"/> gram
2	<input type="text" value="BERAS GILING MASAK (NAS"/>	<input type="text" value="400"/> gram
3	<input type="text" value="NASI GORENG"/>	<input type="text" value="200"/> gram
<input type="button" value="Hitung"/>		

Contoh tampilan Hasil penghitungan TKG

Menghitung Tingkat Kecukupan Gizi (TKG)

Berat Badan Ideal	65.1 kg
-------------------	---------

Jenis Makanan	Berat Makanan	Kandungan									
		Energi	Protein	Lemak	Kharbo	Kalsium	Phosfor	Besi	Vit. A	Vit. B	Vit. C
IKAN SEGAR	350	316.4	47.6	12.6	0	56	560	2.8	131.6	0.3	0
BERAS GILING MASAK (NADI)	400	712	8.4	0.4	162.4	20	88	2	0	0	0
NASI GORENG	200	552	6.4	6.4	60.4	0	5.6	1.3	0	1.8	0
JUMLAH		1580.4	62.4	19.4	222.8	76	653.6	6.1	131.6	2.1	0

Tingkat Kecukupan Gizi (TKG)

Energi	57% (Defisit Tingkat Berat)
Protein	96% (Normal)
Kalsium	9%
Phosfor	100%
Besi	43%
Vitamin A	20%



kesimpulan

- **Sistem Informasi Ketahanan Pangan dan Gizi Berbasis Web** bersifat *friendly user* dan memiliki informasi pangan dan gizi yang luas.
- Sistem ini bersifat Interaktif dan dinamis sehingga apat digunakan oleh user untuk mengolah data, mengakses dan mengunduh (*download*) data pangan dan gizi,



SARAN

- Sistem Informasi Ketahanan Pangan dan Gizi berbasis Web ini diharapkan untuk dapat dikelola oleh IPB, dengan Departemen sebagai ujung tombak sehingga dapat meningkatkan citra IPB baik di tingkat Nasional maupun Internasional.
- Sistem ini juga memungkinkan untuk dapat dikerjasamakan dengan pihak lain seperti instansi pemerintah terkait, organisasi profesi terkait pangan dan gizi, lembaga swadaya masyarakat, ataupun industri baik nasional maupun internasional.

Monday, November 23, 2009

 NEWS FEED  COMMENTS



foodnutrisys
Web Sistem Informasi Pangan

[Home](#) [Produksi](#) [Konsumsi](#) [Status Gizi](#) [Data Terkait](#) [Publikasi](#) [Aplikasi](#)

[ARTIKEL](#) [BERITA](#)

TERIMA KASIH ATAS PERHATIANNYA ,

Silahkan kunjungi website ini, mohon saran untuk perbaikan