

## RIWAYAT HIDUP

### **Prof.Dr.Ir. Deddy Muchtadi, MS.**

NIP : 130 536 675  
Pangkat/Golongan : Pembina/IVa  
Jabatan Staf Pengajar : Guru Besar Madya Ilmu  
Metabolisme Zat Gizi  
Unit Kerja : Fakultas Teknologi Pertanian  
Institut Pertanian Bogor  
Tempat dan Tgl Lahir : Tasikmalaya, 11 Juli 1946  
Agama : Islam  
Status keluarga : Menikah dengan **Prof.Dr.Ir.  
Tien Ruspriatin Muchtadi, MS.**  
dan dikaruniai dua anak  
(1) **Ir. Indra Muchtadi**  
(2) **Intan Detiena Muchtadi**

### **Pendidikan**

1. Doktor dalam Ilmu Pangan, Universite des Sciences et Techniques du Languedoc, Montpellier, Perancis, 1979 - 1982.
2. Magister Sains dalam Ilmu Pangan, Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, 1976 - 1978.
3. Sarjana Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi dan Mekanisasi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, 1967 - 1974.

### **Pelatihan/Penataran**

1. Specialist Course on Protein Chemistry and Protein Analysis. LKN- LIPI, Bandung, 28 Oktober - 1 Nopember 1975.
2. Penataran Manajemen dan Administrasi Perguruan Tinggi, IPB, 10 - 15 Maret 1986

3. Penataran P<sub>4</sub> Tingkat Nasional, BP<sub>7</sub>- Jakarta, 30 Juli - 18 Agustus 1987.
4. Penataran Program Akta Mengajar Lima, IPB, Tahun Program 1987/1988.
5. Internship : Methods of Nutritional Value Evaluation of Foods. Dept. of Food Science, Cornell University, Geneva, New York, USA, April - June, 1988.
6. Penataran Rekonstruksi Kuliah Pendekatan Terapan (Applied Approach), IPB, 11 Pebruari - 2 Maret 1991.
7. Training dalam Rangka Akta Lima Baru (Tim Inti), Ditjen. Dikti, Depdikbud., April 1991.

### **Riwayat Pekerjaan**

1. 1995 - sekarang : Manajer bidang Penelitian, Pusat Studi Pangan dan Gizi (CFNS), IPB.
2. 1993 - sekarang : Ketua Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA-IPB.
3. 1993 - sekarang : Ketua Program Studi Ilmu Pangan, Program Pascasarjana-IPB.
4. 1987 - 1991 : Manajer Bangsal Percontohan Pengolahan Hasil Pertanian (AP<sub>4</sub>), FATETA-IPB.
5. 1986 - sekarang : Staf Peneliti, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
6. 1985 - 1993 : Kepala Laboratorium Biokimia Pangan dan Gizi, Jurusan TPG, FATETA-IPB.
7. 1984 - 1985 : Peneliti pada Institute of Southeast Asian Studies (ISEAS), Singapura.
8. 1983 - 1986 : Peneliti pada Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan (FTDC), IPB.

## **Perkuliahan**

1. Untuk Program D2 Sistem Jaminan Mutu Pangan (SJMP), Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA-IPB :
  - a. Keamanan Pangan
2. Untuk Program Sarjana ( $S_1$ ), Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA-IPB :
  - a. Dasar Biokimia Pangan
  - b. Gizi Kelompok Khusus
  - c. Metabolisme Zat Gizi
  - d. Evaluasi Nilai Gizi Pangan
3. Untuk Program Magister dan Doktor ( $S_2/S_3$ ), Program Pascasarjana-IPB :
  - a. Faktor Antinutrisi dan Toksik dalam Bahan Pangan.
  - b. Biokimia Pangan Lanjut.
  - c. Metabolisme Zat Gizi Lanjut.
  - d. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein.
  - e. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Karbohidrat, Lemak, Vitamin dan Mineral.
  - f. Metabolisme Asam Lemak dan Kolesterol.
  - g. Nutrifikasi Pangan.
  - h. Toksikologi Pangan
  - i. Interaksi Zat Gizi.

## **Pembimbingan Mahasiswa**

1. Telah meluluskan 56 orang Sarjana, dan masih membimbing 17 orang mahasiswa program Sarjana.
2. Telah meluluskan 20 orang Magister Sains, dan masih membimbing 4 orang mahasiswa program Magister.
3. Telah meluluskan 3 orang Doktor, dan masih membimbing 6 orang mahasiswa program Doktor.

## Karya Ilmiah/Publikasi dan Makalah Seminar

1. Deddy Muchtadi, 1974. Pengaruh Cara Pengolahan, Penambahan Na-benzoat dan Suhu Penyimpanan terhadap Daya Tahan Kolang-kaling Segar (*Arenga pinnata*, Merr.). Tesis Sarjana. FATEMETA-IPB.
2. Deddy Muchtadi, 1975. Pengaruh Cara Pengolahan, Penambahan Na-benzoat dan Suhu Penyimpanan terhadap Daya Tahan Kolang kaling Segar (*Arenga pinnata*, Merr.). Bul. Penel. Teknologi Hasil Pertanian No. 12.
3. Deddy Muchtadi, F.G. Winarno dan S. Wijandi, 1975. Pemanfaatan Hasil Tanaman Aren (*Arenga pinnata*, Merr.) Seminar Teknologi Pangan II, Maret 1975, Balai Penelitian Kimia, Bogor.
4. Suhadi Hardjo dan Deddy Muchtadi, 1976. Pengaruh Penggaraman pada Pembuatan Ikan Peda. Bul. Penel. Teknologi Hasil Pertanian No. 16.
5. Deddy Muchtadi, B.S.L. Jenie dan A. Rahman, 1976. Pengaruh Varietas Kedelai, Larutan Perendam dan Lama Perendaman serta Jenis Inokulum yang Digunakan terhadap Mutu Tempe. Lokakarya Bahan Pangan Berprotein Tinggi, 22-24 Pebruari, LKN-LIPI, Bandung.
6. Deddy Muchtadi, 1978. Perubahan Sifat Fisiko Kimia Buah Salak (*Salacca edulis*, Reinw.) Kalengan selama Penyimpanan. Tesis Magister Sains, Sekolah Pascasarjana-IPB.

7. Deddy Muchtadi, 1982. Contribution a la Valorisation des Graines de Saga (*Adenanthera pavonina*, L.), Utilisables comme Source de Proteines en Indonesie. These de Dr. 3e Cycle, Universite des Sciences et Techniques du Languedoc, Montpellier, France.
8. Deddy Muchtadi, 1983. Kontribusi Pengolahan pada Valorisasi Biji Saga Pohon sebagai Salah Satu Sumber Protein Nabati. Bul. Penel. Ilmu dan Teknologi Pangan 2(1):37-58.
9. F.G. Winarno dan Deddy Muchtadi, 1983. Appropriate Technology in Soybean Utilization. The IVth Asian Congress on Nutrition, 1 - 4 November, Bangkok.
10. Deddy Muchtadi, P. Besancon dan B. Possompes, 1984. Studi mengenai Biji Saga (*Adenanthera pavonina*, L.). I. Pengaruh Pengolahan Tradisional terhadap Beberapa Zat Antinutrisi. Forum Pascasarjana 7(1):1-15.
11. Deddy Muchtadi, P. Besancon dan B. Possompes, 1985. Studi mengenai Biji Saga (*Adenanthera pavonina*, L.). II. Pengaruh Ekstraksi Lemak terhadap Nilai Gizi Tepung Biji Saga. Forum Pascasarjana 8(1):1-11.
12. Deddy Muchtadi, P. Besancon dan B. Possompes, 1985. Studi mengenai Biji Saga (*Adenanthera pavonina*, L.). III. Pengaruh Pengolahan Tradisional terhadap Nilai Gizi dan Akibat Fisiologis Lainnya. Forum Pascasarjana 3(8):65-74.
13. Deddy Muchtadi dan E. Setiawaty, 1986. Studies on "Dendeng", an Indonesian Traditional Preserved Beef Product. I. Evidence on the Presence of Protease Inhibitor. Media Teknologi Pangan 1(2):23-29.

14. A.I. Pramono, Deddy Muchtadi dan T.R. Muchtadi, 1986. Pembuatan dan Evaluasi Tahu Bercitarasa Daging. *Media Teknologi Pangan* 1(2):44-55.
15. Deddy Muchtadi, 1986. Pengembangan Industri Tepung Beras Berprotein Tinggi. *Konsultasi Teknis Pengembangan Industri Pengolahan Beras Non-Nasi*, 18 Maret 1986. FTDC-IPB, Bogor.
16. A.S. Babji, A. Abdullah and Deddy Muchtadi, 1986. The Use of Food Additives in Local Meat Products in the ASEAN Region. *Seminar on Advances in Food Research in Malaysia*, May 6-7, 1986. Universiti Pertanian Malaysia.
17. Deddy Muchtadi, 1986. Prospek Pemanfaatan Protein Jagung. *Konsultasi Teknis Pengembangan Industri Pengolahan Jagung dan Kedelai*, 24-25 Maret, FTDC-IPB, Bogor.
18. Deddy Muchtadi, 1986. Antitripsin dalam Hubungan dengan Nilai Gizi Kedelai untuk Konsumsi Manusia. *Media Teknologi Pangan* 2(1):1-9.
19. Deddy Muchtadi, 1986. Nitrosamin dalam Hubungan dengan Penggunaan Nitrit sebagai Bahan Pengawet Makanan. *Seminar Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additives)*, 3-4 Oktober 1986. PATPI, GAPMMI dan PAU Pangan dan Gizi-IPB, Jakarta.
20. Deddy Muchtadi, 1987. The Control of Endemic Goiter in Indonesia. *Case Studies in Central and East Java. Field Report Series*. Institute of Southeast Asian Studies, Singapore.

21. Deddy Muchtadi, 1987. Tofu and Yuba : Preparation, Preservation and Nutritional Value. Training Course on Home/Village Level of Soybean Utilization, June 8 -August 1, 1987. FTDC-IPB.
22. Deddy Muchtadi, S. Fardiaz, W.P. Rahayu, C.C. N. Anjaya, R. Dewanti and Suliantari, 1988. Nutritional Quality Improvement of "Tape Ketela", an Indonesian Traditional Fermented Cassava : Preliminary Study on the Genetic Improvement of the Molds and Yeasts in the "Ragi Tape" by Using Gamma Irradiation. Research Co-ordination Meeting . May 17-20, 1988. International Atomic Eenergy Agency, Vienna, Austria.
23. Deddy Muchtadi, S. Pujawati dan N. Andarwulan, 1988. Karakterisasi Jaringan Daging Ikan untuk Pembuatan Gel Ikan. Seminar Penelitian PAU Pangan dan Gizi-IPB. 28-29 Nopember 1988 di Bogor.
24. Deddy Muchtadi, 1988. Tofu Processing Techniques. Workshop on Tofu and Tempe Processing. November 8-12, 1988. FTDC-IPB, Bogor.
25. Deddy Muchtadi, 1989. Teknologi Pengolahan Susu dan Makanan Bayi. Malam Klinik Ikatan Dokter Ahli Anak Indonesia (IDAI) Jaya, Jakarta 18 Juni 1989.
26. Deddy Muchtadi, 1989. Teknologi Pengolahan Tahu. Pelatihan Teknologi Tepat Guna P<sub>2</sub>W Jabar, Bogor 13-18 Maret 1989.
27. Deddy Muchtadi, 1989. Teknologi Pengolahan Minyak Kelapa. Pelatihan Teknologi Tepat Guna P<sub>2</sub>W Jabar, Bogor 13-18 Maret 1989.

28. Deddy Muchtadi, 1989. Bioavailabilitas Vitamin dan Mineral dalam Makanan Bayi : Interaksi antara Vitamin dan Mineral dengan Senyawa Lain. Pendidikan Tambahan Berkala Ilmu Kesehatan Anak ke XIX. 8-9 September 1989, FKUI, Jakarta.
29. Deddy Muchtadi, 1990. Pengelolaan Laboratorium Hewan Percobaan. Pelatihan Singkat Pengelolaan dan Pemeliharaan Laboratorium. Jurusan TPG, FATETA-IPB, 5-10 Maret 1990.
30. Deddy Muchtadi and N. Utari, 1990. Pengolahan Buah Kelapa secara Enzimatis dan Evaluasi Mutu Minyak serta Nilai Gizi Protein yang Dihasilkan. Seminar Hasil Penelitian, LP-IPB, 26 Mei 1990 di Bogor.
31. Deddy Muchtadi, 1990. Chemical Constituents of Soybean and Their Changes during Tempe Fermentation. Training Course on Food Fermentation - Tempe Technology. Nutrition Research and Development Center, Ministry of Health. Bogor, Sept 15, 1990 - Jan 12, 1991.
32. Deddy Muchtadi, 1991. Pengelolaan Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pelatihan Singkat GLP dalam Analisis Mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor, 6 - 24 Januari 1991.
33. B.S.L. Jenie dan Deddy Muchtadi, 1991. Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Laboratorium. Pelatihan Singkat GLP dalam Analisis Mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor, 6 - 24 Januari 1991.



34. Deddy Muchtadi dan D. Fardiaz, 1991. Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Produk Hortikultura. Konsultasi Teknis, Balai Penelitian Hortikultura, Departemen Pertanian, Jakarta, 4 Februari 1991.
35. Deddy Muchtadi, 1991. Kimia dan Nilai Gizi Minyak dan Lemak Makan. Seminar Minyak dan Lemak Makan : Analisis dan Quality Control. BBIHP, Dep. Perindustri-an, Bogor, 8 Mei 1991.
36. Deddy Muchtadi, 1991. Pemilihan Bahan Makanan dan Produk Siap Pakai yang Digunakan dalam Penyelenggaraan Makanan Keluarga dan Rumah Sakit. Pelatihan Gizi Klinik dan Penyelenggaraan Makanan Keluarga. Akademi Gizi, Dep. Kesehatan, Jakarta, 3 Juni 1991.
37. Deddy Muchtadi dan P.S. Soeryo, 1991. Pemanfaatan Tepung Singkong sebagai Bahan Pensubstitusi Terigu dalam Pembuatan Mie yang Difortifikasi dengan tepung Tempe. Seminar Hasil Penelitian, LP-IPB, Bogor, 27 Juli 1991.
38. Deddy Muchtadi, 1991. Pengawasan Mutu Minyak dan lemak Makan. Pelatihan Singkat Pengendalian Mutu dalam Industri Pangan. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor, 29 Juli - 15 Agustus 1991.
39. Deddy Muchtadi, 1992. Nutritional Value of Dendeng, an Indonesian Traditional Preserved Meat Product. Fourth ASEAN Food Conference. LIPI and PATPI, Jakarta February 17-21, 1992.
40. Deddy Muchtadi and N. Utari, 1992. Enzymatic Extraction of Coconut Oil and Protein. . Fourth ASEAN Food Conference. LIPI and PATPI, Jakarta February 17-21, 1992.

41. Deddy Muchtadi, 1992. Toksikan Alami dalam Bahan Pangan. Pelatihan Singkat Keamanan, Standar dan Peraturan Pangan. PAU Pangan dan Gizi-IPB. Bogor, 3 - 22 Agustus 1992.
42. Deddy Muchtadi, 1992. Masalah dalam Fortifikasi Iodium untuk Penanggulangan Gangguan Akibat Kekurangan Iodium. Seminar Penanggulangan Masalah Penggunaan Garam Fortifikasi dan Pangan Sumber Iodium. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor, 23 Oktober 1992.
43. M.A. Wirakartakusumah dan Deddy Muchtadi, 1992. Alternatif Pengembangan Teknologi Pangan untuk Peningkatan Konsumsi Dalam Negeri dan Ekspor. Seminar Pengembangan Teknologi Pangan dan Gizi Menyongsong Pelita VI. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor, 19 Desember 1992.
44. Deddy Muchtadi, 1993. Toksikologi Pangan. Diklat Bidang Production Engineering bagi Supervisor Industri Pangan Kelompok Aneka Industri. BBIHP, Dep. Perindustrian. Bogor, 21 Juni - 12 Juli 1993.
45. Deddy Muchtadi, 1993. Peningkatan Nilai Gizi Bahan Makanan melalui Fortifikasi. Pendidikan Ahli Madya Gizi, Dep. Kesehatan. Bogor, 15 Nopember 1993.
46. Deddy Muchtadi, 1993. Pendidikan Tinggi bidang Teknologi Pangan dalam Rangka Pengembangan Industri Pangan serta Mengatasi Masalah Pangan dan Gizi di Indonesia. Seminar Nasional Prospek Usaha Bidang Industri Pangan dan Peranan Sumberdaya Manusia Menjelang Era Industrialisasi pada PJP II. Universitas Pasundan, Bandung, 6 Desember 1993.

47. Deddy Muchtadi, 1993. Penelitian dalam Bidang Teknologi Pangan : di Masa Kini dan Masa yang akan Datang. Forum Kominikasi Hasil Penelitian Bidang Teknologi. Ditbinlitabmas, Ditjen Dikti, Depdikbud. Cisarua, Bogor, 6-9 Desember 1993.
48. Deddy Muchtadi, E. Damayanthi dan S. Koswara, 1994. Pengaruh Sumber Protein serta Jenis dan Jumlah Lemak Ikan Bandeng dalam Ransum terhadap Kadar Kolesterol Serum Tikus Percobaan. Seminar Nasional Hasil Penelitian Universitas. Depdikbud, Jakarta 2-6 Januari 1994.
49. Deddy Muchtadi, 1994. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. Pelatihan Singkat dalam Bidang Teknologi Pangan. FATETA dan PAU Pangan dan Gizi-IPB serta Kantor Meneg. Pangan/BULOG. Bogor, Juni 1994.
50. Deddy Muchtadi, 1994. Gizi dan Hubungannya dengan Pengolahan Minyak dan Lemak Makan. Diklat Bidang Production Engineering bagi Supervisor Industri Minyak dan Lemak Makan. BBIHP, Dep. Perindustrian. Bogor, 7 Nopember 1994.
51. Deddy Muchtadi et al., 1995. Fortifikasi Pangan dengan Vitamin A dan Zat Besi. Simposium Nasional Pola dan Konsep Fortifikasi Pangan dengan Vitamin A dan Zat Besi di Indonesia. Kantor Meneg Pangan, Jakarta, 10 Januari 1995.
52. C.H. Wijaya dan Deddy Muchtadi, 1995. Pembuatan Bubuk Bawang Putih (*Allium sativum*, L.) yang Mampu-nyai Aktivitas Antitrombotik dengan Menggunakan Alat Pengering Beku dan Oven. Seminar Tahunan Perkem-bangan Penelitian Teknik Pertanian. JICA-IPB,CREATA-IPB dan PERTETA. Bogor, 13-14 Maret 1995.

53. Deddy Muchtadi dan Y. Elisabeth, 1995. Formulasi Asam Lemak Omega-3 dalam Produk Pangan. Seminar Teknologi Pemanfaatan Lemak Ikan sebagai Sumber Asam Lemak Omega-3 untuk Gizi dan Kesehatan. Dep. Pertanian, Jakarta, 22 Maret 1995.
54. Deddy Muchtadi, 1995. Susu dan Mentega, Pangan Bergizi untuk Keluarga. Seminar Kiat Hidup Sehat dan Peningkatan Gizi Keluarga. Tabloid Bintang Indonesia-PT Indomilk. Bandung, 8 Mei 1995.
55. Deddy Muchtadi, 1995. Perkembangan Mutakhir Ilmu dan Teknologi Pangan. Seminar Perkembangan Mutakhir Produk dan Teknologi Pangan. Unika Soegijapranata. Semarang, 30 Mei 1995.
56. C.H. Wijaya, Deddy Muchtadi, H.J. Lalel, F. Zakaria dan S. Koswara, 1995. Pengaruh Pengolahan pada Aktivitas Antitrombotik Bawang Putih dan Bawang Merah. Widya Karya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Kantor Meneg Pangan, DRN dan ILSI. Jakarta, 9-11 Juni 1995.
57. C.H. Wijaya, Deddy Muchtadi, H.J. Lalel, F. Zakaria dan S. Koswara, 1995. Antithrombotic Activities of Shallot and Garlic Powders Made of Local (Indonesian) Varieties. First International Conference on East-West Perspectives on Functional Foods. ILSI Southeast Asia. Singapore, Sept 26-29, 1995.

58. Deddy Muchtadi, N.L. Puspitasari-Nienaber dan L. Suzana, 1995. Partial Substitution of Wheat Flour with Rice Bran as Dietary Fiber and Niacin Sources in Sweet Bread and Cookies. First International Conference on East-West Perspectives on Functional Foods. ILSI Southeast Asia. Singapore, Sept 26-29, 1995.
59. Deddy Muchtadi dan B. Anjarsari, 1995. Kafein dan Kesehatan. Seminar Himpunan Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan, Bogor, 14 Oktober 1995.
60. Deddy Muchtadi dan B. Anjarsari, 1995. Penanganan Pasca Panen dalam Meningkatkan Nilai Tambah Komoditas Sayuran. Seminar Ilmiah Nasional Kontribusi Penelitian terhadap Perbaikan Paket Teknologi Usahatani Sayuran Mendukung Pertanian Tangguh Berkelanjutan. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung, 24 Oktober 1995.
61. Deddy Muchtadi, 1995. Nilai Gizi dan Ragam Produk Olahan Telur Ayam. Sarasehan dan Seminar Grup Hy-Line dan Indian River. Bogor, 11 Nopember 1995.
62. Deddy Muchtadi, N.L. Puspitasari-Nienaber dan L. Suzana, 1995. Substitusi Parsial Tepung Terigu dengan Dedak Padi sebagai Sumber Niasin dan Serat Makanan dalam Pembuatan Roti Manis dan Cookies. Bul. Teknologi & Industri Pangan VI(1): 48-52.
63. Deddy Muchtadi dan P. Bahjuri Ali, 1995. Karakteristik Keju Cheddar yang Diproduksi dengan Menggunakan Protease Lambung Ikan Tuna. Bul. Teknologi & Industri Pangan VI(2): 66-71.

64. Deddy Muchtadi, C.H. Wijaya, S. Koswara dan R. Afrina, 1995. Pengaruh Pengeringan Semprot dan Drum terhadap Aktivitas Antitrombotik Bawang Putih dan Merah. *Bul. Teknologi & Industri Pangan* VI(3): 28-32.
65. Deddy Muchtadi, 1995. Nilai Gizi dan Ragam produk Olahan Daging Ayam. Sarasehan dan Seminar Grup Hy-Line dan Indian River. Bogor, 11 Nopember 1995.
66. Deddy Muchtadi, 1995. Perubahan Fisiko-Kimia selama Pengalengan Pangan. Pelatihan Singkat Production Engineering Supervisor. CFNS-IPB dan Ditjen IHP, Dep Perindustrian. Bogor, 17 Nop - 26 Des 1995.
67. Deddy Muchtadi, 1995. Alternatif Pengganti Bahan Tambahan Makanan (BTM) Terlarang yang Banyak Disalah-Gunakan (Formalin, Boraks, Rhodamin B, Metanil Yellow). Forum Koordinasi Pengamanan Bahan Tambahan pada Makanan. Ditjen POM, Dep. Kes. Jakarta, 18 Desember 1995.
68. Deddy Muchtadi, 1995. Pengembangan Produk Olahan pada Industri Pangan. Lokakarya Penyempurnaan Materi Mata Kuliah Baru dan Prospek Pengembangan Bidang Kajian Penelitian. FAPERTA-UNILA. Bandar Lampung, 21-22 Desember 1995.
69. Deddy Muchtadi, 1996. Konsumsi Pangan, Gizi lebih dan Penyakit Degeneratif. Temu Dialog Pakar : Dalam Era Globalisasi Menuju Masyarakat Sehat Sejahtera. *Majalah Selera*. Anyer-Cilegon, 6 Maret 1996.

70. Deddy Muchtadi et al., 1996. Pengkajian Sumberdaya Manusia dalam Rangka Pengembangan Industri Pangan di Indonesia. Seminar Hasil-Hasil Penelitian Bidang Kesehatan dan Gizi Masyarakat. Ditlitabmas, Ditjen Dikti, Depdikbud. Bogor, 6-8 Juni 1996.

### **Buku/Bahan Pengajaran/Petunjuk Laboratorium**

1. Deddy Muchtadi, 1988. Petunjuk Laboratorium :Evaluasi Nilai Gizi Pangan. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor.
2. Deddy Muchtadi, 1988. Aspek Biokimia dan Gizi dalam Keamanan Pangan. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor.
3. Deddy Muchtadi, 1989. Protein : Sumber dan Teknologi. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor.
4. Deddy Muchtadi, N.S. Palupi dan M. Astawan, 1990. Petunjuk Laboratorium : Metode Analisis Biokimia dalam Bidang Pangan dan Gizi. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor.
5. Deddy Muchtadi, N.S. Palupi dan M. Astawan, 1990. Petunjuk Laboratorium : Metode Kimia, Biokimia dan Biologis dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor.
6. Deddy Muchtadi, N.S. Palupi dan M. Astawan, 1990. Enzim dalam Industri Pangan. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor.
7. Deddy Muchtadi, 1992. Perubahan Zat Gizi selama Pengolahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor.

- 8.. Deddy Muchtadi, 1992. Petunjuk Laboratorium : Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan. PAU Pangan dan Gizi-IPB, Bogor.
9. Deddy Muchtadi, N.S. Palupi dan M. Astawan, 1993. Metabolisme Zat Gizi : Sumber, Fungsi dan Kebutuhan bagi Tubuh Manusia. Jilid I. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
10. Deddy Muchtadi, N.S. Palupi dan M. Astawan, 1993. Metabolisme Zat Gizi : Sumber, Fungsi dan Kebutuhan bagi Tubuh Manusia. Jilid II. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
11. Deddy Muchtadi, 1993. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA-IPB, Bogor.
12. Deddy Muchtadi, 1994. Teknologi Pengalengan Makanan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA-IPB, Bogor.
13. Deddy Muchtadi, 1994. Gizi untuk Bayi : Air Susu Ibu, Susu Formula dan Makanan Tambahan. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
14. Deddy Muchtadi, 1995. Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
15. Deddy Muchtadi, 1995. Masalah Gizi di Indonesia. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA-IPB.

### **Karangan Ilmiah Populer**

Telah menulis sebanyak 40 buah karangan ilmiah populer bidang Pangan, Gizi dan Kesehatan yang diterbitkan di surat kabar (Kompas, Sinar Harapan, Suara Pembaruan, Pelita) dan Majalah (World of Tropicana Slim, Femina).



## Penelitian

1. Pengawetan kolang-kaling segar, 1974.
2. Pembuatan dan Pengawetan Tempe. ASEAN Project on Soybean and Protein Rich Foods, 1977, 1978.
3. Pengalengan buah salak, 1978.
4. Pengawetan buah pisang segar, 1978.
5. Faktor antinutrisi dan nilai gizi biji saga pohon, 1979-1982.
6. Produksi dan evaluasi nilai gizi makanan bayi, 1983, 1984.
7. Increasing of protein content of sago flour through fermentation method. United Nation University-Tokyo, 1984.
8. Studies on endemic goiter in Central and East Java. Institute of Southeast Asian Studies (ISEAS), Singapore, 1984-1985.
9. Studies on "dendeng". International Foundation for Sciences (IFS)-Sweden, 1986, 1987.
10. Studies on "tape ketela". International Atomic Energy Agency (IAEA)-Vienna, 1987-1988.
11. Pengolahan buah kelapa secara enzimatik dan evaluasi mutu minyak serta nilai gizi protein yang dihasilkan, 1989.
12. Substitusi parsial tepung terigu dengan tepung singkong dalam pembuatan mie yang difortifikasi dengan tepung tempe, 1990.
13. Fortifikasi zat besi pada mie yang dibuat dari campuran tepung terigu dan tepung singkong, 1990.
14. Produksi dan pengembangan produk gula palma (aren, kelapa, siwalan dan nipah), ARMP-Deptan, 1991, 1992, 1993.
15. Produksi tepung tempe dan produk olahannya untuk golongan rawan gizi (bayi, anak-anak dan ibu hamil/menyusui, 1991.
16. Fortifikasi zat besi pada bumbu rempah. Penelitian Hibah Bersaing (ketua peneliti), 1992, 1993.
17. Sifat hipokolesterolemik asam lemak yang terkandung dalam ikan bandeng pada tikus percobaan, 1992.
18. Sifat antitrombotik beberapa jenis bawang. Penelitian Hibah bersaing (anggota peneliti), 1993, 1994, 1995.

19. Analisis senyawa penyebab timbulnya rasa pahit pada tepung tempe, 1993.
20. Produksi asam lemak gamma-linolenat menggunakan kapang. Penelitian RUT (anggota peneliti), 1994, 1995, 1996.

### **Kegiatan Ilmiah**

1. Seminar Teknologi Pangan II, Bogor, 1975.
2. Simposium Penerapan Teknologi dalam Pembangunan Pertanian, Bogor, 1976.
3. Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi, Bogor, 1976.
4. Seminar Teknologi Pangan III, Bogor, 1977.
5. Lokakarya Bahan Pangan Berprotein Tinggi, Bandung, 1977.
6. International Soya Protein Food Conference, Singapore, 1978.
7. Seminar Pengembangan Industri Pengolahan Hasil Pertanian, Bogor, 1978.
8. Seminar Nasional Pengawetan Pangan dengan Iradiasi, Jakarta, 1983.
9. Konsultasi Teknis Pengembangan Industri Pengolahan Beras Non-Nasi, Bogor, 1986.
10. Konsultasi Teknis Pengembangan Industri Pengolahan Jagung dan Kedelai, Bogor, 1986.
11. Seminar Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additives), Jakarta, 1986.
12. Simposium Nasional Agro-Industri III, Bogor, 1987.
13. Seminar Pengembangan Produk dan Mutu Pangan dalam Peningkatan Ekspor Non-Migas, Bogor, 1988.
14. Research Coordination Meeting on Nuclear Techniques in the Improvement of Traditional Fermentation Practice in Developing Countries with Particular Emphasis on Cassava, IAEA, Vienna-Austria, 1988.
15. Seminar dan Pameran Pengemasan dan Transportasi dalam Menunjang Pengembangan Industri, Distribusi Dalam Negeri dan Ekspor Pangan, Jakarta, 1988.

16. Workshop on Tofu and Tempe Processing, Bogor, 1988.
17. Malam Klinik Ikatan Dokter Anak Indonesia (IDAI)-Jaya, Beberapa Aspek Susu Formula, Jakarta, 1989.
19. Pendidikan Tambahan Berkala Ilmu Kesehatan Anak ke XIX : Berbagai Aspek tentang Vitamin dan Mineral pada Tumbuh-Kembang Anak, Jakarta, 1989.
20. Lokakarya Peningkatan Sistem Jaminan Mutu Pangan, Bogor, 1990.
21. Symposium on Biochemistry in the Tropics : From Vitamins to Molecular Biology, Jakarta, 1990.
22. Seminar Nasional Hasil Penelitian Perguruan Tinggi, Jakarta, 1991.
23. Seminar dan Pameran : Bioproses untuk Pengembangan Pertanian, Industri, Kesehatan dan Lingkungan, Jakarta, 1991.
24. Diskusi Panel : Peran dan Prospek Penggunaan Vitamin, Jakarta, 1991.
25. Diskusi Sehari tentang Industri Pangan di Indonesia, Tantangan, Kendala, Peluang dan Strategi, Jakarta, 1991.
26. Seminar Sehari "Minyak dan Lemak Makan : Analisis dan Quality Control", Bogor, 1991.
27. Lokakarya Eksplorasi Data Dasar Penelitian bidang Pangan dan Gizi, Bogor, 1991.
28. Lokakarya Manajemen Penelitian Pangan dan Gizi, Bogor, 1991.
29. Seminar Agroindustri se-Indonesia Timur, Kendari, 1991.
30. Simposium Nasional Pelestarian Satwa Primata Indonesia dan Sumbangannya kepada Kesehatan Manusia, Bogor, 1991.
31. International Workshop : Role of Food Engineering Research in the Development of Indonesian Food Industry, Jakarta, 1991.
32. Seminar Sehari Pemanfaatan Produk Bioteknologi untuk Menunjang Produksi Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Halal, Jakarta, 1991.
33. Fourth ASEAN Food Conference, Jakarta, 1992.

34. Seminar "Inkubator Bisnis" sebagai Pola Pengembangan Agroindustri di Indonesia, Bogor, 1992.
35. International Conference on Engineering Applications for the Development of Agriculture in the Asia and Pacific Regions, Bogor, 1992.
36. Seminar Penanggulangan Masalah Penggunaan garam Fortifikasi dan Pangan Sumber Iodium, Bogor, 1992.
37. Symposium on Flavor Technology and Its Application in the Food Industry, Jakarta, 1992.
38. Seminar Nasional Hasil Penelitian Perguruan Tinggi. Bogor, 31 Jan - 4 Feb 1993.
39. Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi. Jakarta, 20 - 22 April 1993.
40. Simposium Interaksi Flora Usus dan Peranannya dalam Infeksi Saluran Cerna. Jakarta, 10 Agustus 1993.
41. Seminar Nasional Prospek Usaha Bidang Industri Pangan dan Peranan Sumber Daya Manusia Menjelang Era Industrialisasi pada PJPT II. Bandung, 6 Desember 1993.
42. Temukarya Pemantapan Jaringan Diklat Kepemimpinan Kesuma di Perguruan Tinggi Pertanian. Bogor, 7 Desember 1993.
43. Forum Komunikasi Hasil Penelitian Perguruan Tinggi Bidang Teknologi. Bogor, 6 - 9 Desember 1993.
44. Seminar Nasional Hasil Penelitian Perguruan Tinggi. Bogor, 2 - 6 Januari 1994.
45. Lokakarya US-Nutrition Labelling and Education Act & Hazard Analysis and Critical Control Points. Jakarta, 11 April 1994.
46. Seminar Sehari Peran Makanan Tradisional dengan Gizi Seimbang untuk Mencegah Masalah Gizi Lebih di Kota Besar. Jakarta, 21 Juni 1994.
47. Dairy Product Seminar -Copenhagen Pectin A/S. Jakarta 22 Juni 1994.

48. Lokakarya Nasional Penyusunan Pola dan Konsep Fortifikasi Pangan dengan Vitamin A dan Zat Besi di Indonesia. Jakarta, 10 Januari 1995.
49. Seminar Perkembangan Penelitian Teknik Pertanian. Bogor, 13-14 Maret 1995.
50. Seminar Teknologi Pemanfaatan Minyak Ikan sebagai Sumber Omega-3 untuk Kebutuhan Nutrisi dan Kesehatan. Jakarta, 22 Maret 1995.
51. Seminar Perkembangan Mutakhir Produk dan Teknologi Pangan. Semarang, 30 Mei 1995.
52. Widya Karya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta 11 Juni 1995.
53. Seminar Sehari Peluang dan Tantangan Agroindustri dalam Menghadapi Era Globalisasi. Bogor, 7 Oktober 1995.
54. Lokakarya Eksekutif dalam Rangka Training Integrasi Gizi dan Kesehatan dalam Pembangunan Pertanian. Bogor, 9 - 12 Oktober 1995.
55. Seminar Ilmiah Komoditas Sayuran. Bandung, 24 Oktober 1995.
56. Seminar Senyawa Radikal dan Sistem Pangan : Reaksi Biomolekuler, Dampak terhadap Kesehatan dan Penangkalan. Bogor, 4 April 1996.
57. Seminar Sehari Peran PMT-AS dalam Menyiapkan Sumberdaya Manusia Indonesia yang Berkualitas. Jakarta, 25 April 1996.
58. Micronutrient Interactions, Impact on Child Health and Nutrition. ILSI. Washington, DC., July 29-30, 1996.

### **Kegiatan Ilmiah Lain**

1. Survei Industri Kerupuk di Sidoarjo, 1975.
2. Feasibility Study Ekstraksi Minyak Lada dan Oleoresin dari Lada Enteng di Prop. Lampung, 1976.
3. Survei Industri Kerupuk di Palembang, 1976.

4. Feasibility Study Pengeringan Kopra Mekanis di Prop. Riau, 1976.
5. Studi Kerusakan Makanan Ternak, 1976.
6. Survei Pengembangan Cara Penanganan dan Penyimpanan Hasil Pertanian di Tingkat Desa, 1977.
7. Studi Marketing Makanan Sapihan (Weaning Food) di Daerah Bogor, 1983.
8. Survei dan Analisa Mutu Nenas Jambi untuk Pengalengan, 1983-1984.
9. Base-line Data dan Feasibility Study : Industri Kecil Pengolahan Pangan untuk Kelompok KB di Lampung, DKI Jaya, Jawa Barat, Yogyakarta dan Jawa Tengah, 1983.
10. Pembuatan dan Uji Coba Produk Pangan Siap Masak untuk Anak Buah Kapal, 1984.
11. Pengembangan Industri Kecil Pengolahan Pangan untuk Kelompok KB di Jawa dan Bali, 1984.
12. Formulasi Makanan Anak Sapihan, 1984-1985.
13. Pengembangan Industri Kecil Pangan di Daerah NIPP (Nutrition Intervention Pilot Project) di Jawa Tengah dan Timur, 1989.
14. Penyusunan Pola dan Konsepsi Fortifikasi Pangan dengan Vitamin A dan Zat Besi di Indonesia, 1994/1995.
15. Pengkajian dan Pengembangan Produk Pangan Olahan dari Serealia dan Umbi-umbian, 1995/1996.
16. Pengembangan Produk Pangan Pabrikasi dari Serealia dan Kacang-kacangan, 1995/1996.
17. Pengkajian Sumberdaya Manusia dalam Rangka Pengembangan Industri Pangan di Indonesia, 1995/1996.
18. Penyusunan Modul Pelatihan untuk Para Produsen Garam Beryodium, 1996.

## **Piagam Penghargaan**

1. Dosen Teladan I, FATETA-IPB, 1987.
2. Dosen Teladan I, FATETA-IPB, 1989.

## **Keanggotaan Organisasi Profesi**

1. Ketua Umum Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI), periode 1996-1998.
2. Anggota Persatuan Insinyur Indonesia (PII)
3. Anggota Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia (PERMI).

