

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Tepung merupakan bahan pangan yang pada umumnya berasal dari gandum maupun beras. Seperti kita ketahui, Indonesia sampai saat ini masih mengimpor gandum untuk memenuhi kebutuhan gandum dalam negeri, begitu juga beras meskipun jumlah impornya tidak setinggi gandum. Impor gandum diperkirakan akan membengkak 100% selama 10 tahun mendatang. Saat ini jumlah impor gandum per tahunnya mencapai 5 juta ton gandum, artinya akan ada potensi impor gandum 10 juta ton. Konsumsi gandum ini terus meningkat, peningkatan konsumsi perkapitanya menanjak signifikan setiap tahunnya. Jika pada tahun 2003 baru mencapai 19,8 gram perkapita, lalu di tahun 2006 naik 22,6 gram per kapita, selanjutnya di tahun 2008 sudah menjadi 38 per kapita.(*Kompas*, Juni 2009).

Di tahun 2007, salah satu perusahaan pengimpor gandum di Indonesia, diperkirakan telah mengimpor tidak kurang dari 3,5 juta ton biji gandum per tahunnya. Biji gandum itu lebih dari 70% didatangkan dari Amerika Serikat dan Kanada, selebihnya dari Australia dan Eropa Timur serta Rusia. Konsumsi makanan turunan produk gandum, misalnya mie instan kini telah menjadi budaya masyarakat Indonesia. Di Indonesia gandum kini telah menjelma menjadi makanan pokok kedua setelah beras. Berdasarkan pola dan tingkat konsumsi serta tingkat pertumbuhan penduduknya, menurut pakar ekonomi pangan, tak sampai sepuluh tahun lagi Indonesia akan menjadi pengimpor gandum terbesar di dunia.(*Kompas*, Juni 2009).

Sementara itu, peningkatan produksi beras kurang berimbang dengan peningkatan jumlah penduduk. Sebagai akibatnya, meskipun ketersediaan pangan melimpah, kelaparan dan kekurangan gizi tetap terjadi di beberapa daerah. Menurut BPS, pada tahun 2004 terdapat 36 juta orang miskin. Di tahun yang sama, Departemen Kesehatan melansir data sekitar 1,67 juta (delapan persen) dari 20,87 juta anak usia 0-4 tahun menderita kurang protein atau busung lapor.(Wiwik Suhartiningsih, 2005). Berbagai upaya telah dilakukan pemerintah memberantas kemiskinan dan menaggulangi kekurangan gizi. Akan tetapi kedua masalah itu sampai saat ini masih jauh dari selesai. Salah satu pangkal persoalannya adalah ketahanan pangan kita yang salah. Lebih dari tiga dasawarsa, ketahanan pangan disimplifikasi menjadi swasembada beras. Pada tahun 1984 Indonesia memang bisa berswasembada beras, namun prestasi itu hanya bertahan selama lima tahun. Setelah itu kita menjadi pengimpor beras terbesar di dunia. Melihat kondisi ini, sangat ironis apabila beras sebagai bahan makanan pokok di konversi menjadi tepung beras. Selain itu, melalui strategi harga murah (dilakukan pada tahun 1980'an) 50% lebih rendah dari harga internasional, pemerintah mendorong pangan terigu dari impor. Tidak heran jika dalam sepuluh tahun terakhir, konsumsi bahan pangan dari terigu meningkat pesat. Jika pada tahun 1987 konsumsi terigu per kapita masih 1,05 kg/tahun, sepuluh tahun berikutnya mencapai 2,64 kg/tahun. Peningkatan komsumsi terigu meningkatkan impor bijih gandum, bahan baku tepung terigu.(Wiwik Suhartiningsih, 2005).

Sebagai negara agraris Indonesia sebenarnya mempunyai banyak potensi sumber pangan yang dapat dimanfaatkan selain beras dan gandum. Hal ini bisa dimulai dengan merancang ketahanan pangan berbasis pangan lokal non-beras dan gandum, terutama dalam hal pembuatan tepung. Diperlukan suatu alternatif bahan baku pembuatan tepung yang memanfaatkan bahan pangan lokal. Salah satu bahan lokal yang dapat dijadikan tepung adalah bonggol pisang.

Pisang adalah salah satu komoditas buah unggulan Indonesia, dengan luas panen dan produksi pisang nasional pada tahun 2004 adalah 95.434 Ha dengan jumlah produksi sebesar 4.874.439 ton kemudian pada tahun 2005 menjadi 101.465 Ha dengan produksi sebesar 5.177.608 ton dan pada tahun 2006 adalah sebesar 94.144 Ha dengan jumlah produksi sebesar 5.037.472 ton.(Deptan, 2008). Tingkat konsumsi dari tahun 2005 sampai 2010 diperkirakan akan meningkat dari 8,2-10 kg/kapita/tahun.

Berdasarkan proyeksi peningkatan jumlah penduduk dari 220-230 juta diperkirakan kebutuhan konsumsi segar dalam negeri akan mencapai 1,8-2,3 juta ton. Kebutuhan konsumsi segar ini hanya 40-52% dari total produksi pisang nasional tahun 2004.(Deptan, 2008).

Berikut adalah tabel luas panen, produksi serta produktivitas pisang.

Tabel 1. Luas panen, Produksi dan Produktivitas

No	Propinsi	2004			2005			2006			
		Luas Panen (Ha)	Prod (ton)	Produktivitas (ton/Ha)	Luas Panen (Ha)	Prod (ton)	Produktivitas (ton/Ha)	Luas Panen (Ha)	Prod (ton)	Produktivitas (ton/Ha)	
1	NAD	1.094	63.694	58.22	1.206	48.930	40.57	631	32.358	51.28	
2	Sumatera Utara	3.047	134.276	44.07	5.400	184.523	28.83	5.010	207.832	41.48	
3	Sumatera Barat	1.022	34.133	33.40	1.625	34.351	21.14	1.504	39.132	26.02	
4	Riau	1.072	38.920	36.31	753	29.939	39.76	805	35.263	43.80	
5	Jambi	512	18.355	35.85	421	19.549	46.43	396	28.721	72.53	
6	Sumatera Selatan	3.070	95.665	31.16	2.259	95.956	42.48	4.557	238.980	52.44	
7	Bengkulu	627	27.992	44.64	874	30.385	34.77	337	23.101	68.55	
8	Lampung	8.692	508.672	58.52	8.979	549.928	61.25	7.116	535.732	75.29	
9	Bangka Belitung	494	18.683	37.82	512	15.330	29.94	433	11.315	26.13	
10	Kepulauan Riau							6	174	29.00	
11	DKI Jakarta	32	1.230	38.44	30	1.078	35.93	28	1.121	40.04	
12	Jawa Barat	20.561	1.315.900	64.00	23.066	1.420.088	61.93	22.961	1.368.253	59.59	
13	Jawa Tengah	16.618	686.404	41.30	15.853	732.096	46.18	13.610	499.217	36.68	
14	DI Yogyakarta	834	40.271	48.29	855	45.389	53.09	967	51.480	53.24	
15	Jawa Timur	13.287	854.969	64.35	16.221	856.873	52.82	13.602	838.912	61.68	
16	Banten	4.178	209.603	50.16	4.013	214.481	53.45	3.970	230.446	58.05	
17	Bali	2.704	130.375	48.22	3.219	119.564	37.14	2.946	143.111	48.58	
18	NTB	1.112	41.120	36.98	1.073	59.056	55.04	1.037	60.734	58.57	
19	NTT	3.105	75.442	24.30	2.373	119.564	50.20	2.003	76.649	38.27	
20	Kalbar	1.437	82.528	57.43	1.557	96.841	62.20	1.375	105.013	76.37	
21	Kalteng	378	18.815	49.78	410	25.223	61.52	442	28.427	64.31	
22	Kalsel	1.873	67.362	35.96	1.890	72.038	38.12	1.759	71.080	40.41	
23	Kaltim	1.813	72.073	39.75	1.746	66.715	38.21	2.063	73.113	35.44	
24	Sulut	1.021	49.225	48.31	1.145	55.712	48.66	667	39.268	58.87	
25	Sulteng	418	29.653	70.94	430	16.772	39.00	598	22.290	37.27	
26	Sulsel	3.161	190.199	60.17	2.918	183.853	63.01	2.537	188.130	74.15	
27	Sultra	313	24.292	77.61	369	39.462	106.94	465	23.654	50.87	
28	Gorontalo	57	2.516	44.14	134	5.169	38.57	136	5.416	39.82	
29	Sulawesi Barat							1.073	30.180	28.13	
30	Maluku	1.444	6.307	4.37	177	1.279	7.23	169	2.760	16.33	
31	Maluku Utara	846	20.060	23.71	508	19.402	38.19	611	13.921	22.78	
32	Papua	611	15.705	25.70	391	9.010	23.04	278	6.632	23.50	
33	Papua Barat					58	9.497	163.74	52	5157	99.17
	Total	95.434	4.874.439	51.08	101.465	5.177.608	51.03	94.144	5.037.472	53.51	

(Sumber : statistik pertanian 2007, Pusdatin Deptan)

Dipasar internasional volume ekspor pisang segar mencapai 3.647,04 ton pada tahun 2005 dan 4.443,19 ton pada tahun 2006 dengan persentase pertumbuhan 204,56%. Volume ekspor tertinggi dicapai pada tahun 2006.(Deptan, 2008). Berikut table ekspor komoditi pisang segar berdasarkan negara tujuan periode januari-mei 2007.

Tabel 2. Negara Tujuan Eksport

**Eksport Komoditi Pisang segar Berdasarkan Negara Tujuan Periode Januari s/d Mei 2007**

Negara Tujuan	Januari		Februari		Maret		April		Mei	
	Vol Kg	Nilai (USS)	Vol Kg	Nilai (USS)	Vol Kg	Nilai (USS)	Vol Kg	Nilai (USS)	Vol Kg	Nilai (USS)
Jepang	0.00	0.00	0.00	0.00	18,590.00	5,005.00	148,720.00	40,040.00	0.00	0.00
Hongkong	5.00	18.00	4.00	0.00	0.00	0.00	19,767.00	5,835.00	39,204.00	11,544.00
Singapura	2,326.00	17,457.00	217.00	2,449.00	0.00	0.00	142.00	1,212.00	0.00	0.00
Malaysia	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	13,324.00	1,330.00	10,000.00	840.00
Iran	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	501,930.00	173,745.00	483,340.00	167,310.00
Saudi Arabia	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3,481.00	6,510.00	18,590.00	5,506.00
Kuwait	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	37,180.00	12,441.00	37,180.00	12,442.00
Emirat Arab	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	37,180.00	12,441.00	130,130.00	43,545.00
United States	88.00	287.00	93.00	230.00	146.00	423.00	50.00	122.00	0.00	0.00
Netherlands	0.00	0.00	0.00	0.00	1,773.00	7,378.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Jumlah	2,419.00	17,762.00	311.00	2,683.00	20,509.00	12,806.00	761,774.00	253,676.00	718,444.00	241,187.00

Sumber : Agribisnis Indonesia Online 2008

Sementara itu, perkembangan eksport pisang dibandingkan buah yang lain kurun waktu 2002-2004 ditunjukkan oleh tabel berikut

**Tabel 3. Perkembangan Eksport Buah-Buahan Tropis Indonesia Tahun 2002-2004 (Kg, US \$)**

Komoditas	Tahun					
	2002		2003		2004	
	Volume (Kg)	Nilai (US \$)	Volume (Kg)	Nilai (US \$)	Volume (Kg)	Nilai (US \$)
Manggis	6.512.4 23	6.956.9 15	9.304.5 11	9.306.0 42	3.045.3 79	3.291.855
Pepaya	3.287	6.643	187.972	231.350	524.686	1.301.371
<b>Pisang</b>	<b>512.59 6</b>	<b>979.72 9</b>	<b>10.615</b>	<b>7.899</b>	<b>992.50 5</b>	<b>722.772</b>
Nenas	3.734.4 14	2.784.5 82	2.284.4 32	2.315.2 83	2.431.2 63	529.122
Duku	16.921	6.313	21.044	12.662	1.643	1.643
Durian	89.479	96.634	14.241	12.943	1.494	6.710
Jambu	32.052	28.859	47.871	49.843	106.274	102.074
Jeruk	156.437	75.320	85.920	22.026	632.996	517.554
Mangga	1.572.6 34	2.671.9 95	559.224	460.674	1.879.6 64	2.013.390
Rambutan	366.435	588.140	604.006	958.850	134.772	117.336
Buah tropis lainnya	1.591.3 29	1.451.3 91	984.820	523.031	1.341.9 23	794.924

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2002-2004

Tingginya tingkat produktivitas pisang secara tidak langsung diikuti dengan meningkatnya produktivitas bagian-bagian lain dari tanaman pisang, salah satunya yaitu bonggol pisang. Selama ini bonggol pisang belum termanfaatkan secara

optimal, bahkan di beberapa daerah sentra produksi pisang, bonggol pisang dianggap sebagai bagian yang tidak bisa dimanfaatkan sehingga banyak yang tidak memanfaatkannya. Oleh karena itu perlu adanya inovasi untuk meningkatkan nilai guna bonggol pisang tersebut.

Inovasi yang ditawarkan melalui karya tulis ini adalah tepung berbasis bonggol pisang sebagai bahan pangan lokal yang potensial. Sejauh ini pemanfaatan bonggol pisang hanya sebatas pada pembuatan keripik maupun kerupuk. Sementara untuk produk tepung berbasis bonggol pisang belum banyak ditemukan di Indonesia. Oleh karena itu melalui karya tulis ini, diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat luas mengenai potensi bonggol pisang sebagai bahan dasar pembuatan tepung.

Keunggulan produk ini selain menggunakan bahan baku lokal yang belum termanfaatkan secara optimal yang jumlahnya melimpah, sehingga tidak sulit untuk mendapatkan bahan baku, juga dikarenakan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Bonggol pisang basah mengandung 43% kalori; 0,6% protein; 11,6% lemak; 15% hidrat arang; 60% Ca; 0,5% P; 0,01% Fe; 12% vitamin; dan 86% air, sedangkan bonggol pisang kering mengandung 245% kalori; 3,4% protein; 66,2% lemak; 60% hidrat arang; 150% Ca; 2% P; 0,04% Fe; 4% vitamin; dan 20% air. Berdasarkan komposisi kimia bonggol pisang tersebut, maka bonggol pisang dapat digunakan sebagai bahan makanan yang cukup baik, karena bonggol pisang cukup banyak mengandung karbohidrat (66,2% untuk bonggol pisang kering) sebagai bahan makanan pengganti beras dan gandum paling sederhana.(Munajim, 1983). Berdasarkan data FAO (1972) komposisi kalori beras giling dan gandum masing-masing adalah 366 dan 346 kalori. Dengan demikian dapat dihipotesis bahwa tepung berbasis bonggol pisang dapat menjadi produk bahan pangan prospektif dan fungsional.

## Rumusan Masalah

Peningkatan konsumsi terigu dalam negeri menyebabkan tingginya angka impor terigu untuk mencukupi kebutuhan terigu dalam negeri. Sementara itu, sampai saat ini perkembangan lahan penanaman gandum dalam negeri belum mampu mengurangi angka impor, maka diperlukan alternatif tepung yang bisa dihasilkan dari tanaman selain gandum dalam rangka mengurangi impor gandum. Bonggol pisang merupakan bagian dari tanaman pisang yang jumlahnya melimpah dan kurang termanfaatkan dan memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk tepung.

## **Tujuan karya**

Karya tulis ini memiliki tujuan untuk meningkatkan nilai guna bonggol pisang, menciptakan inovasi baru dalam bidang pangan dengan bahan baku berbasis bonggol pisang, serta menciptakan produk tepung yang dapat digunakan sebagai bahan pangan fungsional yang ekonomis dan bermanfaat bagi masyarakat.

## **Manfaat Karya**

Melalui inovasi karya ini diharapkan dapat meningkatkan nilai guna bonggol pisang yang selama ini belum termanfaatkan secara optimal. Menginformasikan kepada masyarakat bahwa bonggol pisang mempunyai potensi sebagai bahan baku pembuatan tepung yang ekonomis dan fungsional sehingga bisa dijadikan alternatif pengganti tepung dari gandum maupun beras. Terciptanya produk tepung berbasis bonggol pisang diharapkan mampu mengurangi jumlah impor gandum yang selama ini merupakan bahan baku tepung terigu dalam negeri yang jumlah konsumsinya semakin meningkat sehingga impor Indonesia terhadap gandum juga meningkat.

## GAGASAN

### **Potensi Bonggol Pisang sebagai Bahan Baku Pembuatan Tepung**

Bonggol pisang memiliki komposisi yang terdiri dari 76% pati dan 20% air (Yuanita dkk, 2008). Bonggol pisang mengandung karbohidrat 66,2%, protein, air dan mineral-mineral penting.(Munajim,1983). Mengingat tingginya kandungan gizi yang terdapat didalam bonggol pisang, maka perlu ditingkatkan pemanfaatan bonggol pisang untuk diolah menjadi bahan baku pangan yang memiliki gizi tinggi. Salah satu potensi bonggol pisang dengan adanya kandungan gizi yang cukup tinggi ini adalah sebagai bahan baku pembuatan tepung. Perbandingan jumlah kalori maupun karbohidrat antara tepung gandum, tepung beras, dan tepung bonggol pisang ini tidak terlalu jauh, sehingga dapat menjadi bahan pangan substitusi ataupun pelengkap agar tidak sepenuhnya menggunakan tepung dari gandum dan beras, sehingga dapat mengurangi jumlah impor gandum untuk memenuhi komsumsi dalam negeri.

### **Tepung Berbasis Bonggol Pisang Yang Ekonomis dan Bernilai Guna**

Bonggol pisang sebagai bahan baku pembuatan produk ini tersedia dalam jumlah banyak mengingat populasi tanaman pisang yang cukup berlimpah dan selama ini kurang dimanfaatkan, sehingga masyarakat yang ingin membuat tepung ini tidak mengeluarkan biaya yang besar untuk penyediaan bahan baku. Proses pembuatannya pun tidak memerlukan proses yang rumit dan alat atau mesin yang mahal. Peluang pasar untuk produk ini juga terbuka lebar, karena produk ini masih jarang dipasaran.

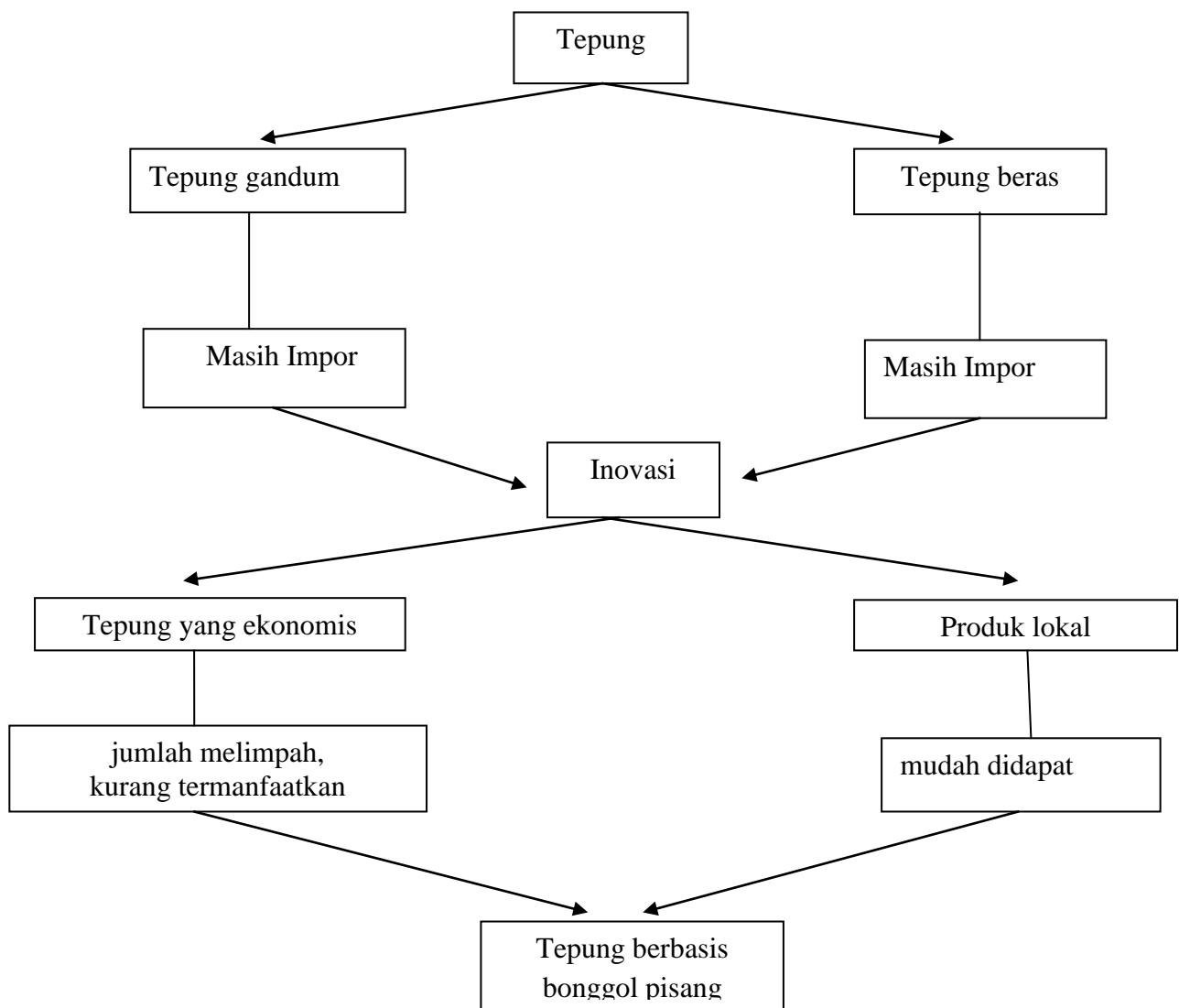
Melihat kandungan gizi yang terdapat pada bonggol pisang yang hampir setara dengan gandum maupun beras, bukan tidak mungkin tepung berbasis bonggol pisang ini mempunyai karakteristik dan fungsi yang hampir sama dengan tepung-tepung yang lain. Tepung ini bernilai guna karena menggunakan bahan baku yang belum termanfaatkan secara optimal. Dengan konversi bonggol pisang sebagai tepung, bahan yang awalnya kurang bermanfaat, kini dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan roti, kue, campuran adonan tertentu, bubur, campuran tepung terigu dalam pembuatan mie, atau bahan makanan lainnya yang berbahan dasar tepung, selain itu juga bisa menjadi alternatif makanan bagi masyarakat.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Berdasarkan data yang telah penulis dapat dari pembahasan dan gagasan pada karya tulis diketahui bahwa bonggol pisang basah mengandung 43% kalori; 0,6% protein; 11,6% lemak; 15% hidrat arang; 60% Ca; 0,5% P; 0,01% Fe; 12% vitamin; dan 86% air, sedangkan bonggol pisang kering mengandung 245% kalori; 3,4% protein; 66,2% lemak; 60% hidrat arang; 150% Ca; 2% P; 0,04% Fe; 4% vitamin; dan 20% air, dengan mengetahui kandungan pada bonggol dapat disimpulkan bahwa bonggol dapat dijadikan sebagai bahan pangan yang mempunyai kandungan gizi yang tinggi. Selain itu, dengan adanya bonggol pisang, diharapkan dapat mengurangi impor tepung yang sebagian besar berasal dari gandum. Bonggol pisang pun dapat meningkatkan produksi lokal yang biasanya tidak termanfaatkan secara optimal pada umumnya menjadi bahan pangan potensial yang ekonomis dan dapat diperoleh dengan mudah.

Kerangka pemikiran diilustrasikan pada bagan di bawah ini.



Gambar 1. Kerangka pemikiran

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Agro Indonesia. 2008. *Info Komoditi*. Jakarta.
- Direktorat Jenderal PHPP. 2002. *Pisang Hidup Sehat dengan Produk Hortikultura Nusantara*. Jakarta
- Frans Hero K.Purba (Subdit Promosi dan Pengembangan Pasar, Direktur Pemasaran Internasional) dan
- Direktorat Jenderal PHPP. 2002. *Pisang Hidup Sehat dengan Produk Hortikultura Nusantara*. Jakarta.
- Munajim Bsc, Drs. 1983. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta : PT Gramedia.
- Pusdatin Deptan. 2007. *Statistik Pertanian 2007*. Jakarta.
- Suhendra. 2009. *Peningkatan Impor Gandum*. Kompas, Juni 2009.  
<http://www.detifinance.com> (21 Maret 2010).
- Sutanti Satuhu, Ahmad Supriyadi.2004. *Pisang Budidaya Pengolahan dan prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wiwik Suhartiningsih. 2005. *Menggugat Monopoli Beras dan Gandum*.  
<http://www.republika.co.id/>
- Yuanita, dkk. 2008. *Pabrik Sorbitol dari Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca) dengan Proses Hidrogenasi Katalitik*. Jurnal Ilmiah Teknik Kimia. ITS. Surabaya.

**KETUA**

**Nama** : Qoiman Bilqisti

**NIM** : E14090053

**Departeman/Fakultas** : Manajemen Hutan/Kehutanan

**Angkatan** : 2009

**TTL** : Bogor, 23 Oktober 1991

**Jenis Kelamin** : Laki - laki

**Umur** : 18 Tahun

**Alamat** : Asrama Putra TPB IPB Gedung C3, Kampus IPB Darmaga, Bogor.

**No. Telepon/HP** : 085716830525

**Cita-cita** : Menteri Kehutanan

**Hobi** : Membaca Buku, Berwisata

**Motto** : Jadilah seperti air yang tenang dan penuh kekuatan

**Judul Karya ilmiah** :

**Riwayat Pendidikan** :

1. SDN Kebon Pedes 1, Bogor 1997-2003
2. SMPN 5 Bogor 2003-2006
3. SMAN 2 Bogor 2006-2009
4. Institut Pertanian Bogor 2009-sekarang

**Pengalaman Organisasi** :

1. Taekwondo SMAN 2 Bogor 2006-sekarang
2. Rohis SMAN 2 Bogor 2006-2009
3. OSIS/MPK SMAN 2 Bogor 2007-2008
4. UKM FORCES IPB 2009-sekarang
5. UKM Century IPB 2009-sekarang

**Prestasi** : -

**ANGGOTA 1**

<b>Nama</b>	: Hendra Prasetya
<b>NIM</b>	: G14070025
<b>Departeman/Fakultas</b>	: Statistika/MIPA
<b>Angkatan</b>	: 2007
<b>TTL</b>	: Banyumas, 25 September 1989
<b>Jenis Kelamin</b>	: Laki - laki
<b>Umur</b>	: 21 Tahun
<b>Alamat</b>	: Babakan Lio No.27, RT 2 RW X, Kelurahan Balumbang Jaya, Kecamatan Darmaga, Darmaga, Kabupaten Bogor, Jawa Barat, 16680
<b>No. Telepon/HP</b>	: 085782211837
<b>Cita-cita</b>	: Entrepreneur
<b>Hobi</b>	: Membaca, Jalan kaki, Menulis, Nasyid
<b>Motto</b>	: Bi Ruh Bi Dam Nafdika Ya Islam... Do the best for Allah...
<b>Judul Karya ilmiah</b>	:
1.	Sunabi : Susu Bubuk Nabati Kaya Kalsium Berbahan Dasar Kacang Komak ( <i>Lablab Purpureus (L.) Sweet</i> ) Cita Rasa Moka dan Rempah-Rempah dengan Biofortifikasi Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging
2.	Aplikasi Analisis Regresi dalam Penentuan Proyeksi Laba Rugi Usaha
3.	Penurunan Produksi Rokok melalui Pemanfaatan Tembakau sebagai Minyak Atsiri Bernilai Tinggi
4.	Revitasasi Batik sebagai Produk Budaya Unggulan Khas Indonesia dan Modal Prospektif dalam Pengembangan Ekonomi Kreatif Indonesia
5.	Sobi (Bakso Ubi) : Inovasi Produk Bakso Ikan Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar ( <i>Ipomea batatas</i> ) dengan Aneka Cita Rasa sebagai Produk Pangan Fungsional dengan Kadar Glisemik Rendah dan Kaya Akan Zat Gizi Mikro

**Riwayat Pendidikan :**

- |                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| 1. SDN 3 Rawaheng           | 1995-2001     |
| 2. SMPN 1 Wangon            | 2001-2004     |
| 3. SMAN Jatilawangan        | 2004-2007     |
| 4. Institut Pertanian Bogor | 2007-sekarang |

**Pengalaman Organisasi :**

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. FORCES / FORUM FOR SCIENTIFIC STUDY<br>(UKM KEILMIAHAN IPB) | 2007-sekarang |
| 2. LDK AL HURRIYYAH IPB  | 2008-sekarang |
| 3. BEM KM IPB  | 2009-sekarang |
| 4. UKM KOPERASI MAHASISWA                                      | 2009-sekarang |

**Prestasi :**

1. JUARA LOMBA NASYID ICON
2. JUARA LOMBA MENULIS ARTIKEL
3. JUARA LOMBA IDE BISNIS
4. PENULIS ARTIKEL TERAKTIF STC
5. MAHASISWA BERPRESTASI DEPARTEMEN STATISTIKA 2010
6. MAHASISWA BERPRESTASI FMIPA TAHUN 2010

**ANGGOTA 2**

**Nama** : Susanti

**NIM** : H34090029

**Departeman/Fakultas** : Agribisnis/Ekonomi Manajemen

**Angkatan** : 2009

**TTL** : Batang, 26 Januari 1991

**Jenis Kelamin** : Perempuan

**Umur** : 19 Tahun

**Alamat** : Asrama Putri TPB IPB Gedung A2, Kampus IPB Darmaga, Bogor.

**No. Telepon/HP** : 085716190029

**Cita-cita** : Entrepreneur Sukses, Ekonom.

**Hobi** : Membaca Buku

**Motto** : Esok Harus Lebih Baik

**Judul Karya ilmiah** :

-

**Riwayat Pendidikan** :

- |   |               |
|---|---------------|
| 1. SDN 02 Wonokerso, Limpung, Kab. Batang | 1997-2003     |
| 2. SMPN 01 Limpung,Kab. Batang            | 2003-2006     |
| 3. SMAN 01 Kendal, Kab. Kendal            | 2006-2009     |
| 4. Institut Pertanian Bogor               | 2009-sekarang |

**Pengalaman Organisasi** :

- |   |               |
|---|---------------|
| 1. OSIS SMAN 01 Kendal                          | 2007-2009     |
| 2. PRAMUKA SMAN 01 Kendal                       | 2007-2009     |
| 3. Taekwondo SMAN 01 Kendal                     | 2006-2007     |
| 4. Majelis Ta'lim (MT) SMAN 01 Kendal           | 2007-2009     |
| 5. Dewan Perwakilan Mahasiswa (DPM) TPB IPB     | 2009-sekarang |
| 6. UKM FORCES IPB                               | 2009-sekarang |
| 7. Organisasi Mahasiswa Daerah Bahurekso Kendal | 2009-sekarang |

**Prestasi** :

1. Juara III Lomba Mapel Biologi Tingkat Kabupaten Kendal
2. Juara Harapan 1 Olimpiade Biologi Tingkat Kabupaten Kendal

3. Peserta Pekan Ilmiah Biologi Tingkat Jateng di Universitas Negeri Semarang
4. Peringkat 19 dari 80 Besar Peserta National Olimpiade of Medical Science (NOMS) Universitas Gajah Mada