



UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
FAKULTAS TEKNIK - PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

**SNTTP**

# SERTIFIKAT

Diberikan kepada

**Kukuk Yudiono**

Atas partisipasinya sebagai

**PEMAKALAH**

Seminar Nasional Teknologi Pangan dengan Tema :

**" STRATEGI DAN PENGEMBANGAN SEKTOR PANGAN MENUJU ERA INDUSTRI 4.0 "**

Surabaya, 11 September 2019

Mengetahui,  
Dekan, Fakultas Teknik



Dr. Dra. Jariyah, MP



Ketua Pelaksana,

Dr. Dedin F. Rosida, S.TP, M.Kes

## SUSUNAN ACARA SEMINAR NASIONAL TEKNOLOGI PANGAN 2019

WAKTU (WIB)	ACARA	PENANGGUNG JAWAB
07.30-08.30	Registrasi	Sie pendaftaran
08.30-09.10	Pembukaan: 1. Menyanyikan lagu Indonesia Raya 2. Laporan Ketua Panitia 3. Sambutan Rektor 4. Tari-Tarian	
09.10-09.15	Pembacaan Doa	Luqman A.W., S.TP., M.Sc
09.15	<i>Coffee and tea Break</i>	
09.15-10.00	Materi Pembicara I: Prof. Dr. Ir. Fransiska Zakaria Rungkat “Peningkatan Ketersediaan Produk Pangan Sehat Melalui Manajemen Industri 4.0”	Moderator: Dr. Ir. Sri Winarti, MP
10.00-10.40	Materi Pembicara II: Dr. Ir. Dwi Setyaningsih, M.Si “Hilirisasi Agroindustri Dalam Era Industri 4.0”	
10.40-11.30	Materi Pembicara III: Iwan Benny Purwowidodo, S.TP	
11.30-12.00	Diskusi/tanya jawab	
12.15-13.00	<i>Lunch Break (ISHOMA)</i>	
13.00-14.00	Sidang Paralel I	
14.00-15.00	Sidang Paralel II	
	<i>Coffee and tea Break</i>	
15.00-16.00	Sidang Paralel III	
15.30-16.00	Pengambilan sertifikat	

Keterangan:

Sidang Paralel dibagi menjadi 3 ruang, yaitu: Ruang A, Ruang B dan Ruang C.



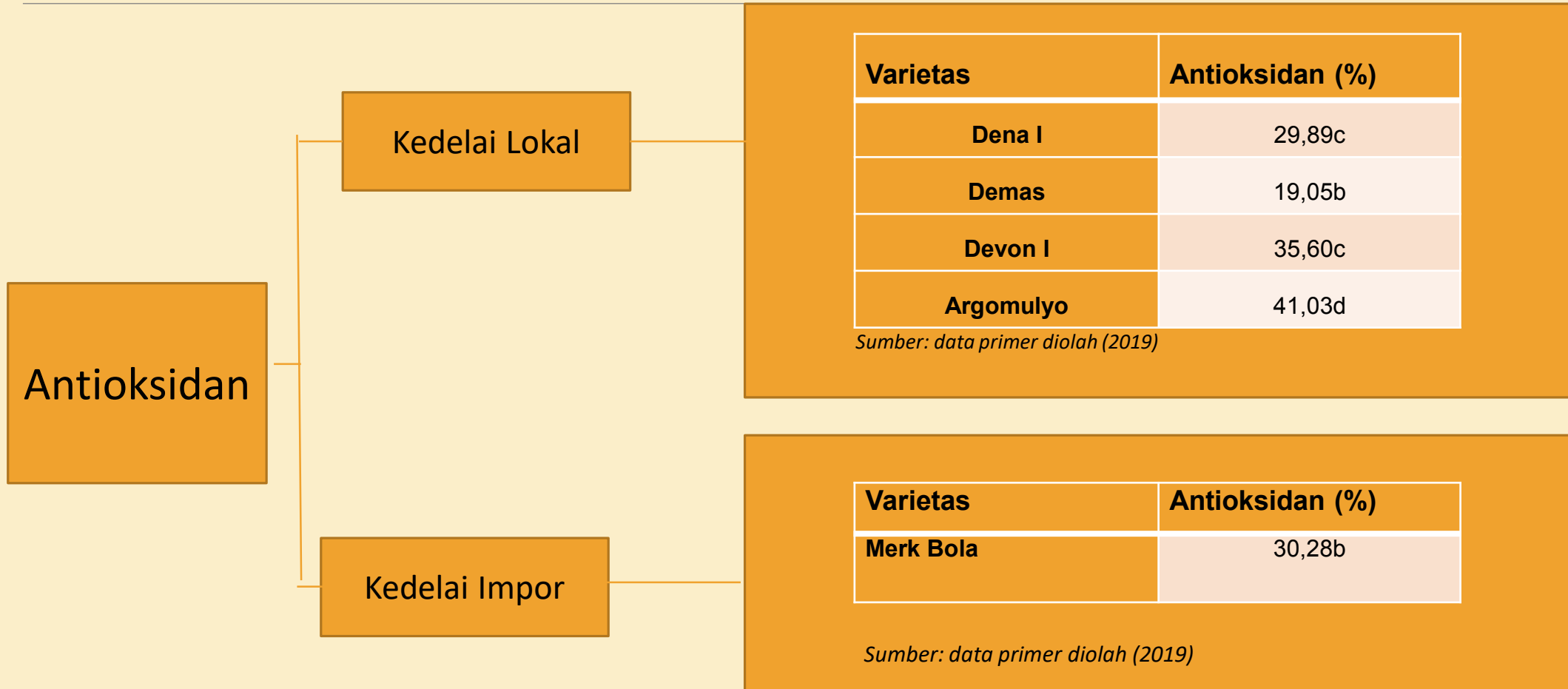


**PENINGKATAN DAYA SAING KEDELAI LOKAL  
TERHADAP KEDELAI IMPOR SEBAGAI  
BAHAN BAKU TEMPE MELALUI PEMETAAN  
FISIKO-KIMIA**

# PERSEPSI PENGRAJIN TEMPE TERHADAP KEDELAI LOKAL DAN KEDELAI IMPOR

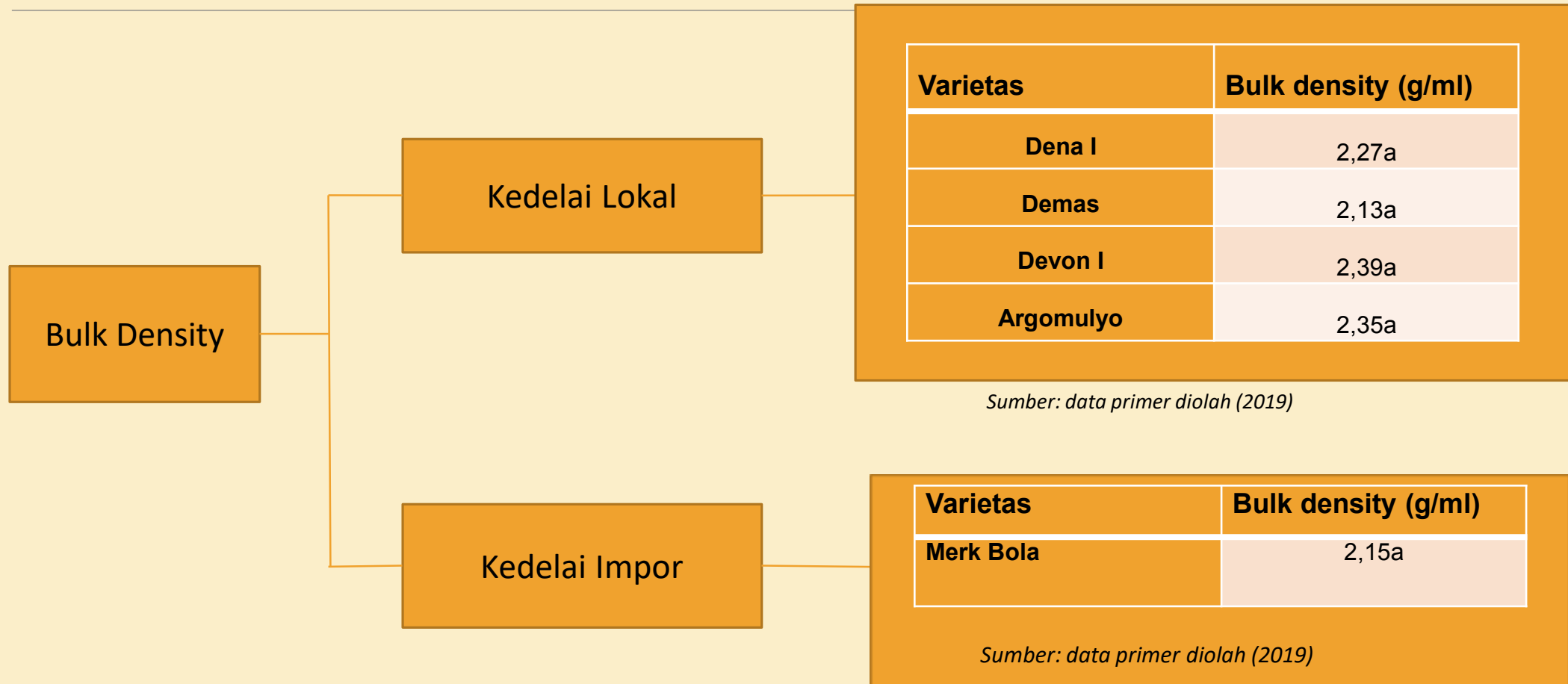
- Persepsi pengrajin tempe terhadap kedelai lokal kurang baik pada aspek ukuran biji, ketersediaan barang, daya kembang keseragaman dan kebersihan. Namun, unggul pada aspek rasa tempe yang gurih
- Persepsi pengrajin tempe terhadap kedelai impor baik pada aspek ukuran biji, ketersediaan barang, daya kembang dan kebersihan. Namun, kurang baik pada aspek rasa tempe

# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR

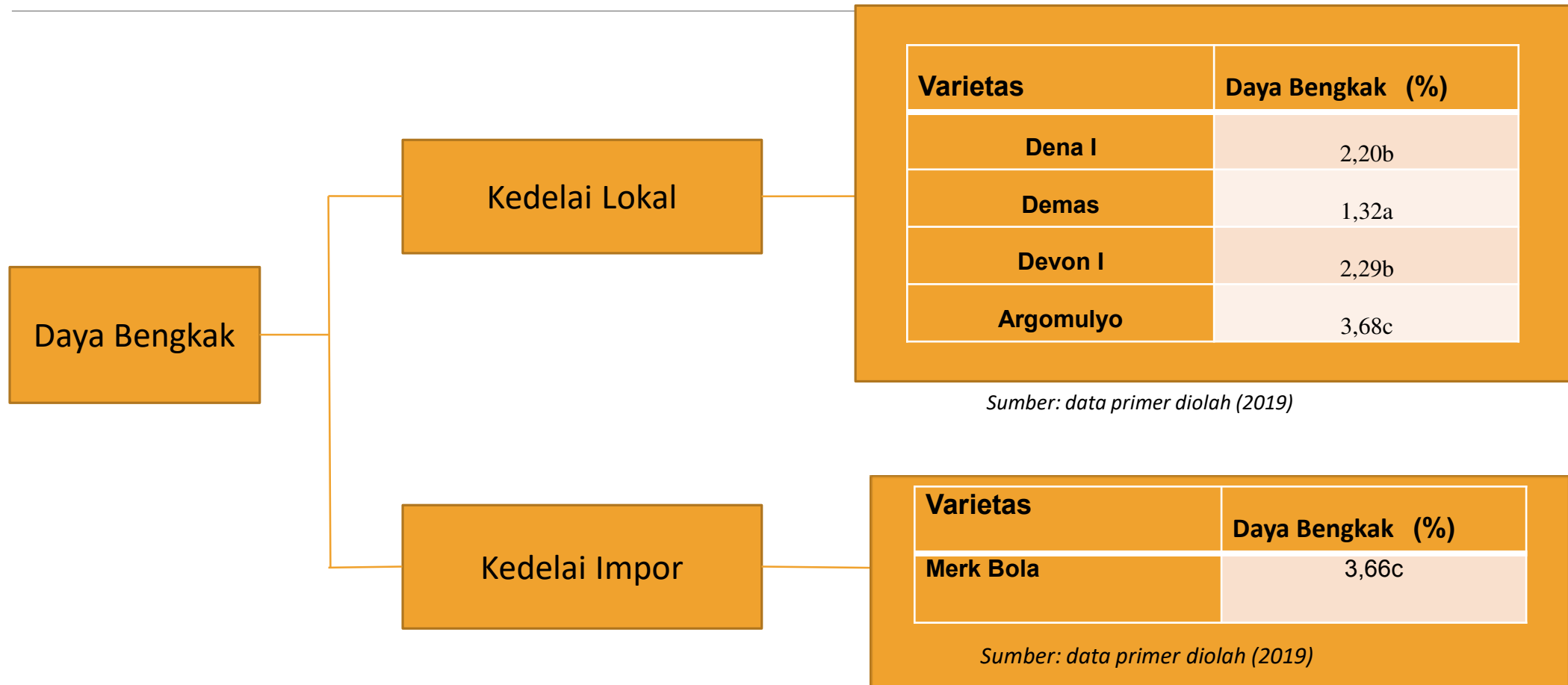




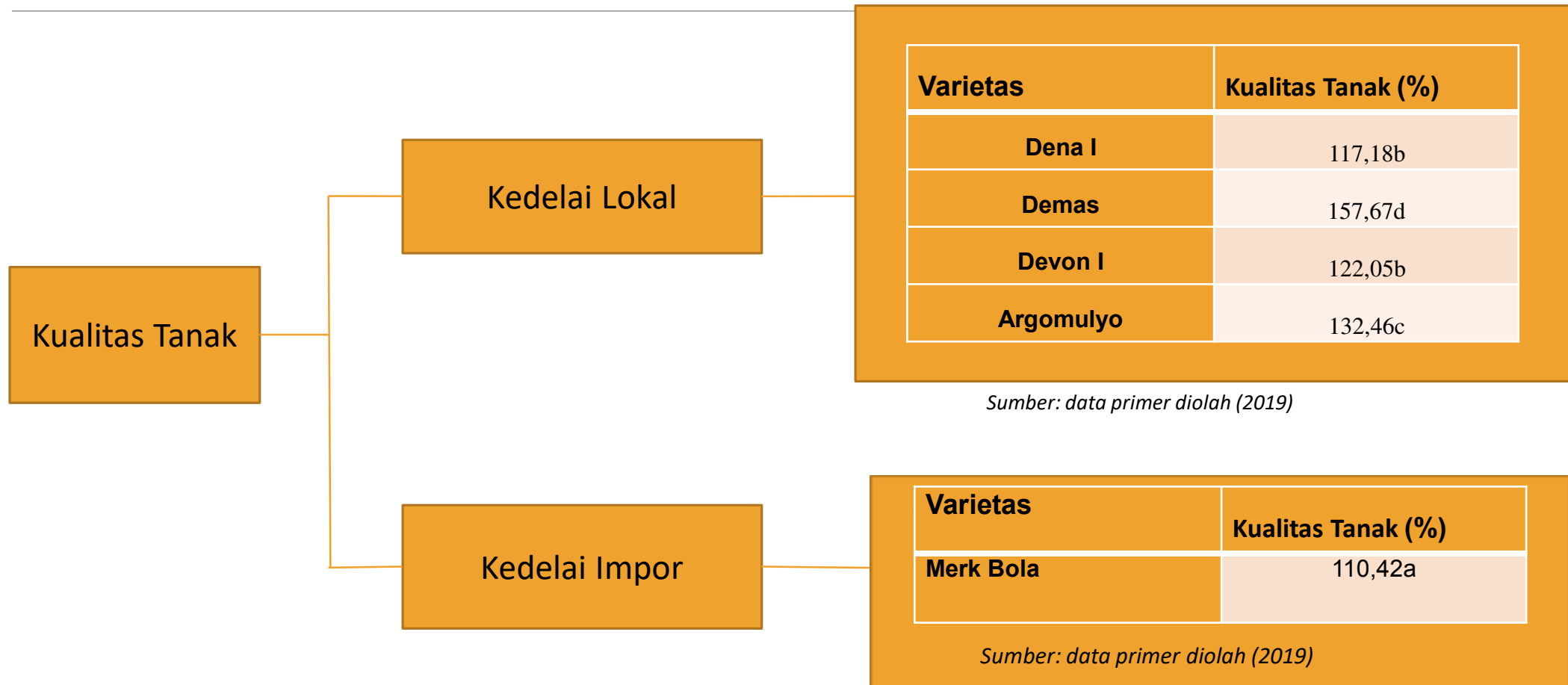
# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR



# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR

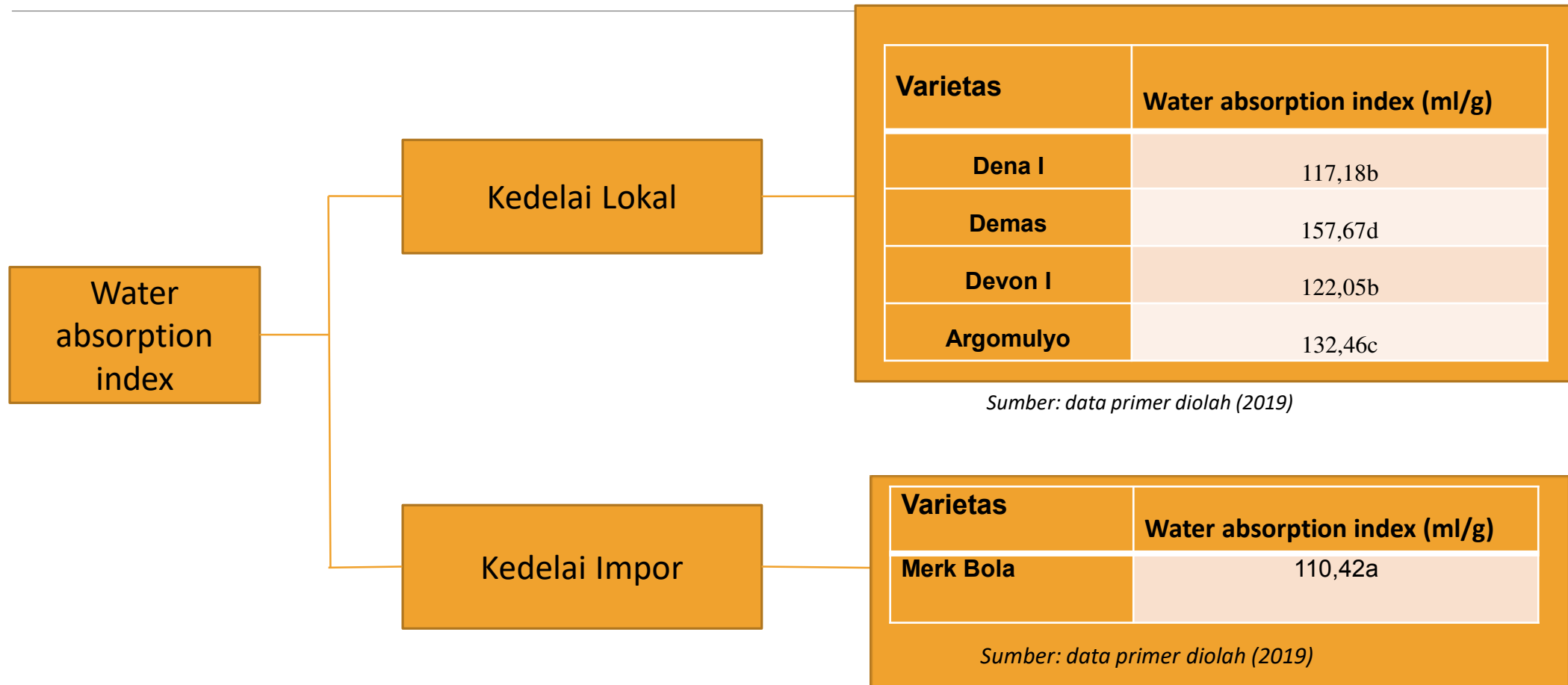


# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR

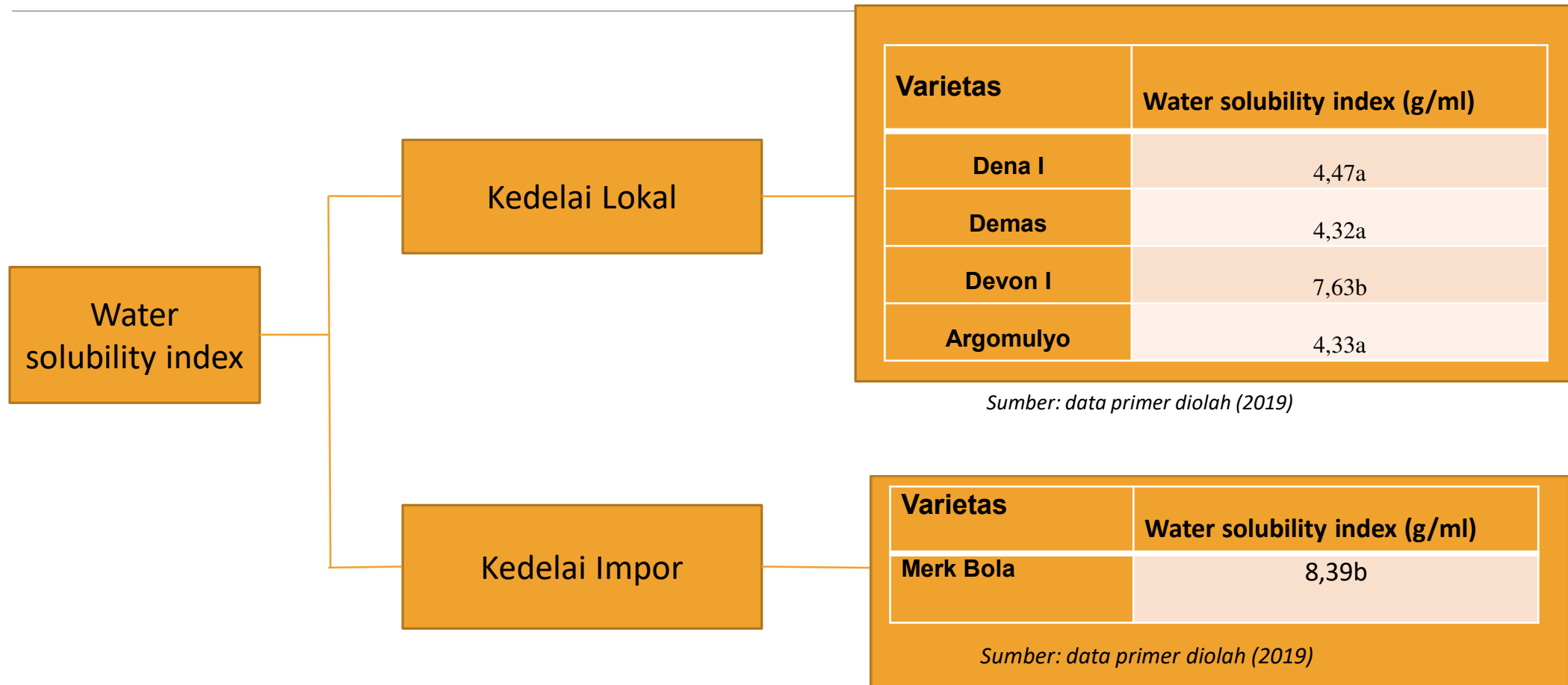




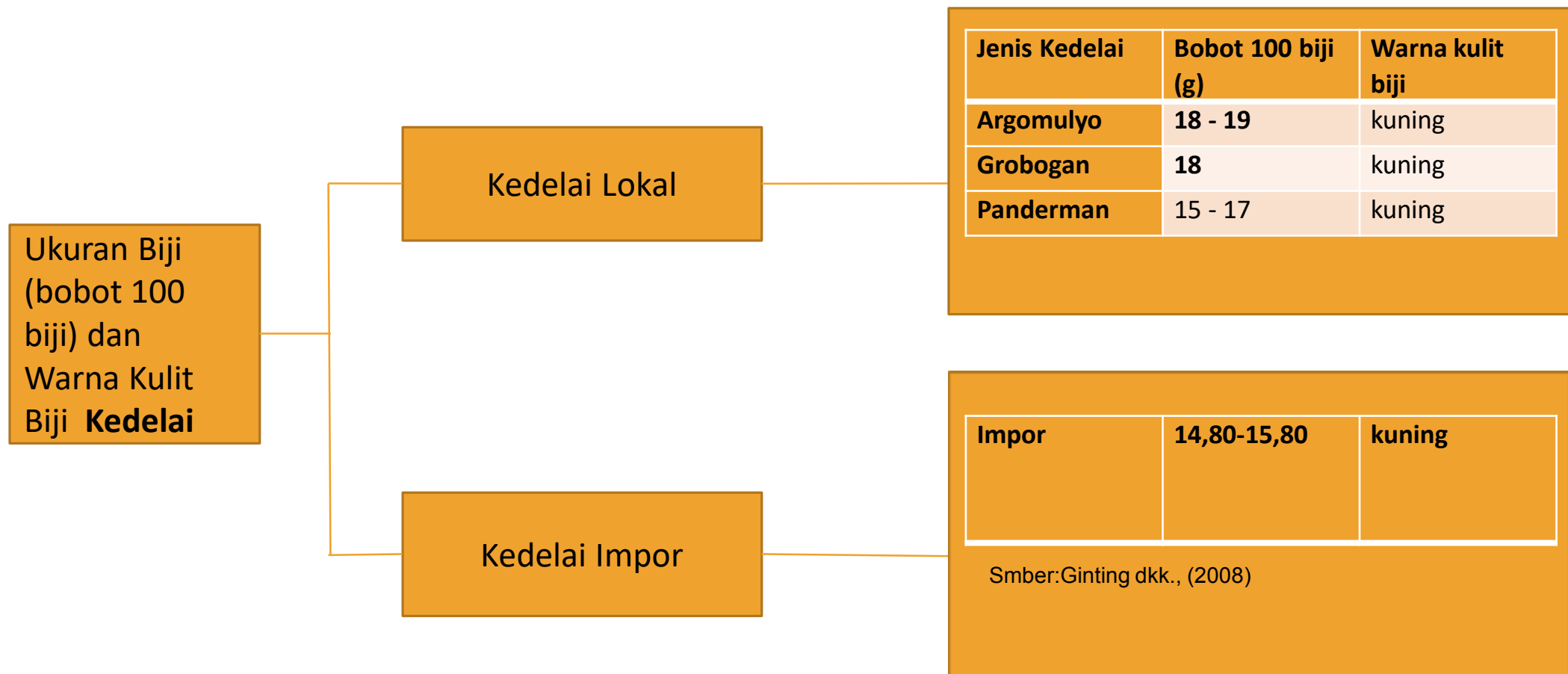
# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR



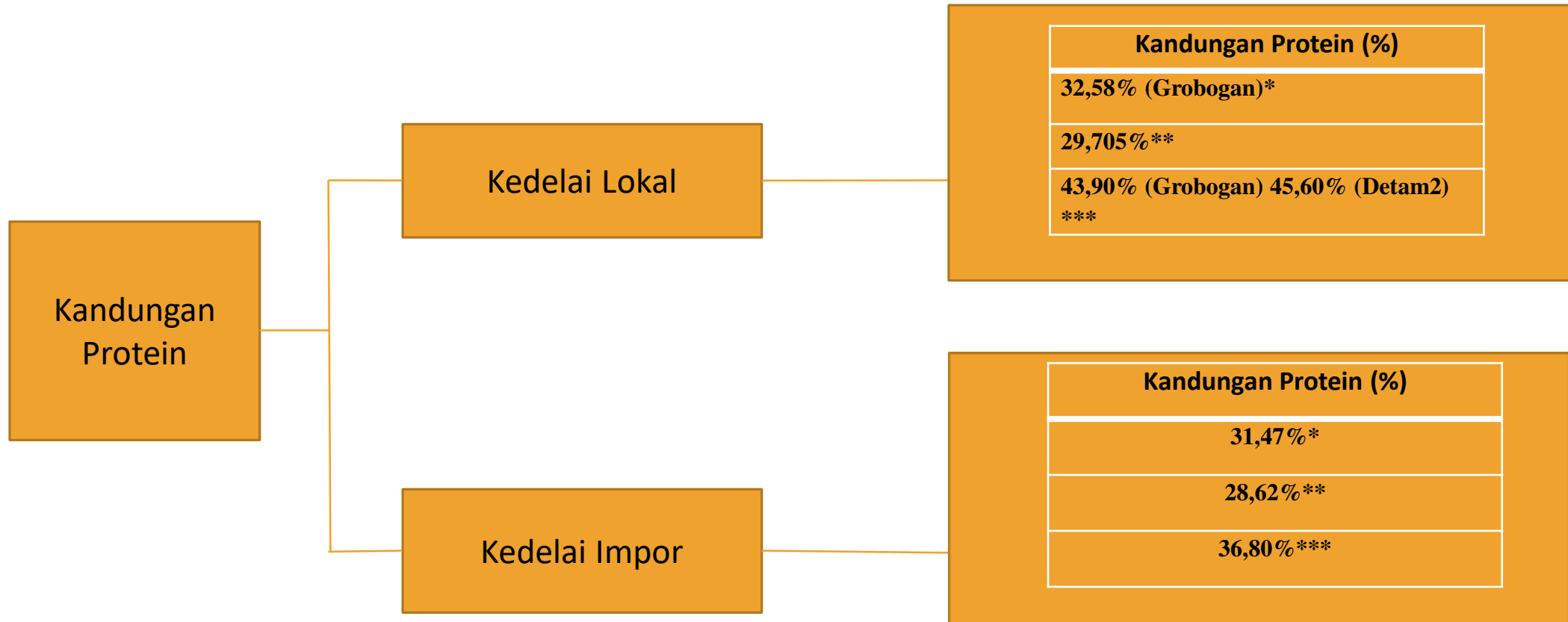
# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR



# KEDELAI LOKAL VS KEDELAI IMPOR



# TEMPE KEDELAI LOKAL VS TEMPE KEDELAI IMPOR



Sumber: \*Purnama dkk. (2012), \*\*Risnawati (2015), \*\*\*Ginting dkk.,(2009)



# TEMPE KEDELAI LOKAL VS TEMPE KEDELAI IMPOR

Fisiko-kimia lainnya	Kedelai Lokal	Fisiko-kimia lainnya	
		Grobogan	Impor
		Kadar air (%)	13,27 ± 1,0516
		Kadar abu (%)	4,47 ± 1,2015
		Kadar serat (%) *	6,53±0,06
		Kadar Karbohidrat (%)	4,33 ± 1,7164
		Densitas (g/ml) **	0,65 (Bromo)
		Rendemen (%)***	152,50 (Burangrang)
		Kadar air (%)	11,42 ± 0,4278
		Kadar abu (%)	5,1 ± 0,4310
		Kadar serat (%) *	6,21±0,09
		Kadar Karbohidrat (%)	4,09 ± 2,5181
		Densitas (g/ml) **	0,68
		Rendemen (%)***	138,40
	Kedelai Impor		

Sumber: Purnama, (2012), \* Endrasari dkk.,(2012), \*\*Hidayah dkk., (2012) , \*\*\*Ginting dkk., (2009)

The background of the image is a dense field of yellow lentils, filling the entire frame. The lentils are small, oval-shaped, and have a warm, golden-yellow hue. They are piled together, creating a textured, granular appearance. In the center, there is a semi-transparent, rounded rectangular box with a warm orange-gold gradient. Inside this box, the word "TERIMAKASIH" is written in a white, serif, all-caps font with a subtle drop shadow, making it stand out against the background.

TERIMAKASIH