



IPB Today

Volume 121 Tahun 2018

IPB Lakukan “Coaching for Managers” agar Adaptif terhadap Perubahan



Sering dengan perkembangan dan tuntutan akan kebutuhan untuk memberikan pelayanan yang lebih baik kepada stakeholders, Institut Pertanian Bogor (IPB) menyelenggarakan “Coaching for Managers” bagi semua Kepala Tata Usaha (KTU) di lingkungan IPB pada 6-7 November 2018 di Hotel Seruni, Cisarua.

Pelatihan tersebut menyajikan beberapa materi untuk me-refresh pengetahuan para KTU mengenai Komunikasi Bisnis yang disampaikan oleh Dr. Ninuk Purnaningsih, Sistem Informasi Menuju IPB 4.0 oleh Ir. Julio Adisantoso, M.Kom, Pengelolaan Keuangan IPB Menuju 4.0 disampaikan oleh Prof. Dr. Agus Purwito dan Pengelolaan Sumber Daya Manusia (SDM) IPB Menuju 4.0 disampaikan oleh Prof. Dr. Syamsul Ma'arif.

Rektor IPB, Dr. Arif Satria dalam dialog dengan para KTU pada acara pelatihan tersebut menyampaikan bahwa KTU sebagai ujung tombak pelaksanaan operasional kegiatan IPB yang langsung bersentuhan dengan stakeholders IPB, harus bisa berkomunikasi dan menjadi corong bagi IPB kepada stakeholders dan calon stakeholders IPB. “Skill para

KTU IPB perlu ditingkatkan untuk mendukung kinerja IPB menuju 4.0, dari mulai skill mengenai pengelolaan SDM, pengelolaan aset, keuangan sampai dengan pengelolaan kebersihan sarana dan prasarana. KTU juga perlu studi banding ke Singapura untuk melihat bagaimana hospitality, standar kebersihan dan ketertiban di sana,” kata Rektor IPB.

Sebagai manager yang berhubungan langsung dengan pegawai dan mahasiswa, KTU perlu juga memiliki kepekaan terhadap pengembangan SDM IPB dan peningkatan kemampuan apa yang dibutuhkan oleh para tenaga kependidikan IPB. Wakil Rektor Bidang Sumberdaya, Perencanaan dan Keuangan IPB, Prof. Dr. Agus Purwito menyampaikan bahwa tahun 2019 mendatang IPB akan mengalokasikan anggaran yang cukup besar untuk pengembangan SDM IPB. “Oleh sebab itu, IPB perlu masukan dari para KTU untuk mengidentifikasi pelatihan-pelatihan apa yang dibutuhkan untuk meningkatkan kemampuan tenaga kependidikan IPB agar bisa memberikan pelayanan yang lebih baik kepada stakeholders dan mendukung IPB Menuju 4.0.”
(***/ris)

Penanggung Jawab: Yatri Indah Kusumastuti **Pimpinan Redaksi:** Siti Nuryati **Redaktur Pelaksana:** Aris Solikhah
Editor : Siti Zulaedah, Rio Fatahillah CP **Reporter :** Dedeh H, Awaluddin **Fotografer:** Cecep AW, Bambang A
Layout : Dimas R **Alamat Redaksi:** Biro Komunikasi IPB Gd. Andi Hakim Nasoetion, Rektorat Lt. 1, Kampus IPB Dramaga
Telp. : (0251) 8425635, **Email:** humas@apps.ipb.ac.id



@official_ipb



@ipbofficial



Bogor Agricultural University



@ipb.ac.id



www.ipb.ac.id

Sebanyak 364 Orang Ikuti *PATPI-SEAFast International Conference 2018*



Peningkatan jumlah atau kapasitas industri pangan di masa depan harus mampu memenuhi kebutuhan global dalam hal ketahanan pangan, keamanan pangan dan gizi kesehatan. Persaingan diantara pelaku usaha pangan terus terjadi, dan hal ini menjadikan inovasi dan perkembangan teknologi dalam pengolahan pangan menjadi aspek penting untuk bertahan dalam perdagangan global. Berdasarkan hal ini Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan (PATPI), SEAFast Center Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor (LPPM IPB), dan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, FATETA, IPB menyelenggarakan PATPI-SEAFast International Conference 2018 dengan tema “Science Based Ingredients: The Future for Food in Asia” pada Oktober silam.

Ketua *PATPI-SEAFast International Conference 2018*, Dr.-Ing. Azis Boing Sitanggang menyampaikan bahwa kegiatan ini merupakan platform yang baik bagi akademisi, peneliti, pemerintah dan pihak swasta untuk berjejaring baik dalam bidang kerjasama penelitian dan pengabdian masyarakat terkait dengan ilmu dan teknologi pangan. “Bahan pangan masih merupakan masalah utama dalam industri pangan. Keterbatasan produksi bahan baku pangan di dunia, perubahan iklim, dan pertumbuhan populasi mendorong industri untuk lebih produktif dan efisien. Dalam hal ini, akademisi, peneliti, dan instansi pemerintah diharapkan dapat memainkan peran kontributif untuk menciptakan inovasi di bidang pangan,” ucap Dr. Azis.

Wakil Rektor Bidang Pendidikan dan Kemahasiswaan IPB, Dr. Drajat Martianto mengatakan, sejalan dengan

konferensi ini, juga diselenggarakan acara *Food Ingredient Asia* (FIA) 2018. “FIA 2018 merupakan salah satu pameran pangan terbesar di kawasan ASEAN serta merupakan kesempatan yang sangat baik untuk ikut berpartisipasi pula pada pameran tersebut, karena ASEAN dianggap berkontribusi sekitar 8,8% (sekitar 640 juta orang) dari populasi dunia yang mencerminkan pangsa pasar yang sangat besar,” kata Dr. Drajat.

PATPI-SEAFast International Conference 2018 ini menghadirkan para pembicara yang berasal dari dalam dan luar negeri membahas berbagai isu-isu mutakhir terkait dengan teknologi, kontaminan, isu keamanan pangan, pengolahan pangan, pangan fungsional, regulasi dan lainnya. Seminar ini diharapkan dapat memberikan gambaran bagi berbagai stakeholder pangan (pemerintah, akademisi, industri pangan dan masyarakat,) betapa pentingnya keamanan pangan dan hal ini merupakan tanggungjawab bersama dari berbagai pemangku kepentingan di atas. Peserta yang hadir pada acara ini sekitar 364 orang yang berasal dari berbagai negara dan instansi antara lain pemerintah, akademisi, peneliti, mahasiswa, industri pangan, perwakilan asosiasi maupun masyarakat umum. Pada acara konferensi ini juga diselenggarakan berbagai kegiatan yaitu *Plenary Sessions*, *Technical Sessions (Oral and Poster Presentation)*, *Industrial Visit*, serta *Special Events* antara lain *Sensory Evaluation Training*, *Student Food Development Competition 2018*, *Graduate Students Research Paper Competition 2018*, *IAFT's Annual Meeting & Congress*, *Half Day Halal Seminar* dan *FIFSTA Annual Meeting*. (***/ris)

Tim Peneliti IPB Sosialisasi Rumpon Portable ke 30 Kabupaten



Pemanfaatan sumberdaya perikanan tepat guna masih terus berkembang. Pengembangan metode yang ramah lingkungan dilakukan dalam upaya mempertahankan daya dukungnya. Salah satu contoh konkret yang dilakukan oleh dosen dari Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor (PSP FPIK IPB), Prof. Dr. Ir. Mulyono S. Baskoro, M.Sc dan tim adalah dengan membuat rumpon portable dan atraktor cumi-cumi.

Baru-baru ini Prof. Mulyono melakukan sosialisasi teknologi tepat guna dalam bidang pemanfaatan sumberdaya perikanan di Lampung (26/10). Sosialisasi telah dilakukan di 30 kabupaten yang tersebar di seluruh Indonesia. Sosialisasi yang disampaikan terkait rumpon portable dan atraktor cumi-cumi, disampaikan kepada para nelayan yang berkecimpung di dunia penangkapan ikan.

Prof. Mulyono menciptakan rumpon portable bersama tim dosen FPIK IPB yaitu Dr. Roza Yusfiandayani, S. Pi dan Prof. Dr. Ir. Indra Jaya, M.Sc. Keunggulan rumpon portable adalah kepraktisannya yang bisa dibongkar dan di pasang dengan mudah. Rumpon portable menggunakan tali rafia dan frekuensi suara sebagai atraktor yang dapat mengumpulkan ikan di titik tertentu. Rumpon portable belum lama ini didaulat sebagai 10 Inovasi Unggulan dari 261 Inovasi se-Indonesia di Ajang Pameran Inovasi Inovator Indonesia Expo (I3E) 2018 yang merupakan salah satu program dari Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi (Kemristekdikti).

Rumpon portable dikembangkan dari rumpon konvensional yang biasanya dipasang secara menetap. Penggunaan rumpon konvensional memiliki risiko yang tinggi di perairan karena kapal-kapal yang beroperasi di daerah rumpon bisa saja menyebabkan kerusakan. Selain itu, adanya tumpang tindih penggunaan alat tangkap seperti adanya jaring hanyut yang dapat merusak rumpon.

Rumpon portable dicetuskan sebagai solusi praktis dalam upaya pemanfaatan sumberdaya perikanan yang tepat guna.

Atraktor cumi-cumi merupakan inovasi teknologi tepat guna dalam bidang pemanfaatan sumberdaya perikanan pertama kali di Indonesia yang dicetuskan oleh Prof. Mulyono. Atraktor cumi-cumi digunakan untuk menarik cumi-cumi bertelur di daerah atraktor. Musim bertelur cumi-cumi biasanya dimulai sejak musim penghujan hingga akhir musim hujan. Selain digunakan untuk membantu nelayan menangkap ikan, atraktor cumi-cumi ini dapat menjadi daerah penangkapan potensial di kedalaman 3-7 meter dari pinggir pantai untuk menarik ikan.

“Ini adalah sosialisasi teknologi tepat guna yang dapat diterapkan untuk membantu nelayan dalam usaha atau pengembangan usaha perikanan. Atraktor cumi-cumi dibuat dari drum, pralon, dan masih banyak bahan lain yang kemudian ditambahkan tali yang merupakan tempat cumi-cumi meletakkan telurnya. Pengembangan atraktor ini masih terus dilakukan agar menjadi alat yang praktis digunakan oleh nelayan,” tandasnya. **(AD/Zul)**



ZITE, Cookies Tulang Ikan Tinggi Kalsium

Karya Mahasiswa IPB Raih Juara II Lomba Cipta Karya Inovasi



Terinspirasi dari kampanye yang dilakukan oleh Food and Agriculture Organization (FAO) mengenai zero food waste, empat mahasiswa Institut Pertanian Bogor (IPB) yaitu Raisa (Departemen Gizi Masyarakat), Lutvi Abdullah (Departemen Kimia), Ahmad Al Banjaran (Departemen Ilmu Komputer), serta Rita Syafitri (Departemen Manajemen) menciptakan *Zwieback of Fish Bone Based on Barcode Novelty Technology* (ZITE). ZITE merupakan cookies dengan campuran bahan yang berasal dari tulang ikan.

Bentuk tulang ikan yang dicampurkan dalam cookies fleksibel, tidak selalu berbentuk serbuk, namun dapat juga berbentuk sari tulang ikan.

“Pilihan membuat cookies sebagai bentuk makanan yang dihasilkan karena beberapa alasan. Pertama, cookies merupakan makanan universal yang banyak disukai orang. Kedua, cookies biasa dijadikan camilan sehari-hari oleh masyarakat. Ketiga, mudah dibawa kemanapun. Keempat, awet,” ujar Raisa.

Menurutnya, ZITE memiliki beberapa manfaat dan keunikan tersendiri. Manfaat dengan adanya ZITE adalah dapat menjadi salah satu solusi dalam mengurangi limbah tulang ikan dan mencegah penyakit akibat kekurangan kalsium. Salah satu keunikan ZITE terletak pada kemasannya. Kemasan ZITE dilengkapi dengan teknologi

barcode yang akan menampilkan kandungan gizi ZITE, kebutuhan gizi manusia per hari, serta info rumah produksi.

Inovasi ini berhasil menjadi Juara II dalam Lomba Cipta Karya Inovasi (LKCI) dalam ajang perlombaan Festival Air 2018 “Water For Future” yang diselenggarakan oleh Himpunan Mahasiswa Manajemen Sumberdaya Perairan (Himasper) IPB dan Rumah KIR Indonesia pada awal bulan November ini. Acara ini mengusung tema “Inovasi Pengelolaan Perikanan dan Kelautan Berbasis Teknologi”.

“Kelompok kami sebenarnya empat orang, namun karena keterbatasan dalam jumlah aturan maksimal kelompok dari pihak perlombaan maka akhirnya diputuskan Saya, Lutvi, dan Ahmad yang mewakili kelompok dalam lomba. Awalnya, kami tidak menyangka dapat meraih juara karena melihat prototype dari kelompok lain yang tidak kalah bagusnya. Namun, dengan menampilkan dan mengusahakan yang terbaik akhirnya kami dapat meraih juara dua,” ujar Raisa.

Untuk kelanjutan ZITE, Raisa berharap agar ZITE kelak dapat diproduksi untuk umum, sehingga dapat didistribusikan dengan baik di dalam negeri sampai diekspor ke mancanegara. “Selanjutnya ZITE akan dikembangkan juga menjadi food bar atau makanan selain bentuk cookies yang dapat menjadi alternatif makanan untuk sarapan,” terang Raisa. **(KR/Zul)**