



Pemateri :



Prof. Dr. Ir. Giyatmi
(Ahli di Bidang Pangan)

“Pangan Lokal sebagai Pangan Fungsional untuk Investasi Sehat Masa Depan”



Dr. Ali Rosidi, SKM, M.Si
(Doktor Gizi Olahraga)

“Efikasi Suplementasi Ekstrak Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Robs*) Terhadap Pencegahan Stress Oksidatif dan Peningkatan Kesegaran Jasmani Atlet”



Dr. Yeny Sulistyowati, M.Si. Med
(Doktor Kedokteran Kesehatan)

“Potensi Herbal Ciplukan (*physalis angulata L*) sebagai anti Hiperglikemia”

Kontribusi Peserta

Mahasiswa : Rp 100.000,-
Alumni & Umum : Rp 200.000,-

**SKP dari
DPD PERSAGI**

**Peserta 2 SKP
Panitia 1 SKP
Pembicara 2 SKP**

Fasilitas

- Seminar Kit
- Sertifikat
- Konsumsi
- Doorprizes



**SEMINAR NASIONAL
DAN TEMU ALUMNI GIZI**



**Tempat
Terbatas**

Informasi & Pendaftaran :



Sekretariat :

Program Studi Gizi UNIMUS

Jl. Kedungmundu Raya No. 22 Semarang
Tlp. 024 76740230 Fax. 024 76740231



Tata Cara Pendaftaran :

- Transfer melalui No. Rek. **BNI 0398676257** a.n. Sufiati Bintanah
- Bukti transfer dapat dikirim melalui :
a. email ke d3gizi@unimus.ac.id
b. SMS / WA dengan cara ketik **nama lengkap dan gelar_alumni/non alumni_instansi_tanggal transfer** Ke nomer dibawah ini :

Hapsari Sulistya Kusuma (085641536553)
Erma Handarsari (081325881621)
Sufiati Bintanah (081228182866)
Yuliana Noor SU (081802746846)

Waktu dan Tempat

Waktu Pelaksanaan : Sabtu, 19 Desember 2015

Tempat : Hotel Grasia
Jl. Letnan Jenderal S. Parman
No. 29 Semarang

Jam : 07.00 sd 15.00 WIB



Tema :

**PENCEGAHAN PENYAKIT DEGENERATIF
MELALUI KAJIAN PANGAN LOKAL SEBAGAI
PANGAN FUNGSIONAL UNTUK INVESTASI
SEHAT MASA DEPAN**

Kami Mengundang :

- Ahli Gizi Seluruh Indonesia.
- Mahasiswa D3, S1, dan S2 Gizi.
- Alumni Gizi (AkZi Muhammadiyah Semarang dan UNIMUS).
- Pemerhati Gizi dan Pangan.

Sabtu, 19 Desember 2015
Hotel Grasia Semarang
07.00 sd 15.00 WIB

Batas Akhir Pendaftaran :
5 Desember 2015

Dasar Pemikiran

Berbagai kajian penelitian maupun data klinis menunjukkan bahwa beberapa makanan dan/atau komponen pangan tertentu bisa memberikan pengaruh positif terhadap kesehatan. Sejalan dengan perbaikan ekonomi dan pemahaman terhadap pengaruh pangan terhadap kesehatan, maka tuntutan konsumen terhadap makanan yang akan dikonsumsi tidak lagi hanya sekedar harus mempunyai komposisi gizi yang baik, atau penampilan dan cita rasa yang menarik, tetapi juga harus memiliki fungsi fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan. Tuntutan ini menyebabkan pangan fungsional tumbuh dan berkembang pesat. Banyak pangan tradisional kita yang bisa dikategorikan sebagai pangan fungsional. Menurut Badan POM, pangan fungsional adalah pangan yang secara alamiah maupun sudah diproses, mengandung satu atau lebih senyawa yang berdasarkan kajian-kajian ilmiah dianggap mempunyai fungsi-fungsi fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan. Pangan fungsional ditujukan untuk penurunan risiko, perlambatan atau pencegahan penyakit tertentu. Yang paling utama adalah mencegah penyakit degeneratif dan meningkatkan daya tahan tubuh khususnya pada proses pemulihan pasca sakit.

Pangan fungsional mengandung berbagai kandungan zat gizi antara lain: serat makanan, asam lemak, vitamin atau mineral tertentu, produk pangan yang ditambahkan dengan komponen bioaktif seperti komponen fitokimia, antioksidan atau probiotik. Dilihat dari ada tidaknya proses pengolahan, maka pangan fungsional bisa dalam bentuk segar atau dalam bentuk pangan olahan. Pada pangan olahan, karakteristik sebagai pangan fungsional bisa muncul karena adanya komponen aktif di dalam bahan baku, terbentuknya komponen aktif karena proses pengolahan dan atau adanya penambahan komponen aktif ke dalam produk. Pangan yang dapat dikatakan sebagai pangan fungsional bukan hanya pangan yang diolah secara modern atau yang menggunakan bahan-bahan impor. Produk pangan tradisional dengan menggunakan bahan-bahan dari sumber lokal sangat banyak yang mengandung komponen bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Adanya bukti ilmiah yang menunjukkan keberadaan komponen bioaktif disalam pangan fungsional seperti antioksidan, serat dll yang dapat mengurangi resiko terjadinya penyakit terutama penyakit degeneratif maka harus dikembangkan secara terus menerus menjadi produk pangan fungsional berbasis pangan lokal.

Program studi gizi merupakan salah satu institusi pendidikan yang bergerak dibidang pendidikan kesehatan bidang gizi dan berdiri sejak tahun 1985. Alumni yang sudah dihasilkan lebih dari seribu orang sampai sekarang dan sudah banyak yang menduduki jabatan penting di dalam intitusi tempat kerja.

Sampai saat ini program studi gizi sangat berkembang pesat termasuk termasuk perkembangan SDM dalam bidang pendidikan, penelitian (termasuk penelitian tentang pangan fungsional) dan pengabdian masyarakat. Untuk meningkatkan pengetahuan dan mempererat tali Silaturahmi dengan alumni maka program studi gizi FIKKES UNIMUS bermaksud akan menyelenggarakan Seminar Nasional dan temu alumni.

Tujuan / Manfaat

- Meningkatkan pengetahuan tentang manfaat pangan fungsional dari bahan lokal untuk mencegah penyakit degeneratif.
- Memperkaya khasanah keilmuan bagi ahli gizi terutama lulusan program studi gizi.
- Mempererat tali silaturahmi civitas akademika program studi gizi.

Acara Seminar

Jam	Acara
07.00 - 08.00	Pendaftaran Ulang
08.00 - 08.10	Pembukaan
08.10 - 08.20	Pembacaan Ayat Suci Al Qur'an
08.20 - 08.30	Sambutan Ketua Panitia
08.30 - 08.40	Sambutan Dekan FIKKES UNIMUS
08.40 - 08.50	Sambutan Rektor UNIMUS sekaligus membuka acara
08.50 - 09.00	Doa Pembukaan
09.00 - 09.45	Panel I : Prof. Dr. Ir. Giyatmi
09.45 - 10.30	Panel II : Dr. Ali Rosidi, SKM, M.Si
10.30 - 11.15	Panel III : Dr. Yeny Sulisyowati, SKM, M.Si.Med
11.15 - 12.00	Diskusi dan Kesimpulan
12.00 - 13.00	ISHOMA
13.00 - 15.00	Temu Alumni
15.00 - 15.15	Penutupan

Temu Alumni

“Kesehatan yang Optimal dapat Meningkatkan Peran Alumni dalam Pengembangan UNIMUS”

