

Jakarta, 9 Agustus 2023

Ref. No. : SKE.031/CC/VIII/2023

Kepada Yth.,
Bapak / Ibu
Wakil Rektor 1
Perguruan Tinggi Negeri
Di Tempat

Perihal : **Permohonan Sosialisasi Program Indofood Riset Nugraha Periode 2023-2024**

Dengan hormat,

Sejak tahun 2006, program Indofood Riset Nugraha (IRN) setiap tahunnya memberikan bantuan dana penelitian bagi mahasiswa S1 yang hendak menyelesaikan tugas akhir / skripsi. Pemberian bantuan ini dilakukan secara kompetitif (Secara detail, deskripsi program IRN dapat dilihat pada lampiran 1)

Sehubungan itu, maka kami bermaksud menyelenggarakan acara Sosialisasi Program Indofood Riset Nugraha periode 2023-2024 secara online via Zoom pada tanggal 14 Agustus 2023.

Adapun pelaksanaan acara Sosialisasi Program IRN ini akan kami bagi menjadi 2 sesi:

1. Pagi pk. 08.00 s/d pk. 11.00 WIB untuk wilayah barat & tengah
2. Sore pk. 13.00 s/d pk. 15.00 WIB untuk wilayah timur

Kami mengundang seluruh mahasiswa/i untuk mengikuti Acara Sosialisasi Program IRN 2023-2024 ini, dan silahkan scan barcode dibawah ini untuk mendaftarkan diri



Atas perhatian dan bantuan Bapak/ Ibu, kami mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,



Bimantoro P Triadi

Ketua Pelaksana Program Indofood Riset Nugraha

cc. Yth. Bpk. Prof. Dr. Ir. Purwiyatno Hariyadi, MSc – Ketua Tim Pakar Program IRN
Bpk. Prof. Dr. Ir. Budi Prasetyo W, DESS, DEA

Lampiran 1 –

INDOFOOD RISET NUGRAHA

Indofood Riset Nugraha (IRN) adalah program penghargaan, berupa bantuan dana penelitian bagi peneliti unggul mahasiswa S1 dari Perguruan Tinggi Negeri atau Perguruan Tinggi Swasta dalam rangka penyelesaian tugas akhir / skripsinya dalam bidang panganekaragaman pangan. Program IRN sudah dilaksanakan sejak tahun 2006 (sebagai lanjutan dari program Bogasari Nugraha yang bermula pada tahun 1998).

Program ini merupakan implementasi salah satu program Corporate Social Responsibility (CSR) Indofood yang berada dalam pilar “*Building Human Capital*”

Tema IRN tahun ini (periode 2023-2024) adalah “**Penelitian Pangan Fungsional Berbasis Potensi dan Kearifan Lokal**”

Melalui Program dan tema tahun ini, Indofood mengajak mahasiswa (generasi muda peneliti) di Perguruan Tinggi Negeri dan Swasta seluruh Indonesia untuk mengembangkan kreativitas dan inovasi dalam sistem pangan berbasis potensi dan kearifan lokal untuk peningkatan kesehatan, kecerdasan dan prestasi bangsa..

Sesuai dengan tema “**Penelitian Pangan Fungsional Berbasis Potensi dan Kearifan Lokal**”, maka proposal dari berbagai fakultas / jurusan untuk melihat peluang inovasi pengembangan sistem pangan (meliputi pertanian, peternakan, dan perikanan dan dari berbagai aspek kajian (sosial, budaya, ekonomi, produksi, teknologi, gizi, kesehatan, pemasaran dan lain-lain)

Para pakar yang aktif terlibat sebagai Tim Penilai IRN adalah :

1. Prof. Dr. Ir. Purwiyatno Hariyadi, MSc – (IPB/Teknologi Pangan/ Vice Chair person Codex Alimentarius Commission FAO-WHO)
2. Prof. Dr Ir. Bustanul Arifin, MS-(Unila/Ekonomi Sosial Budaya Pertanian)
3. Prof. Dr. Ir. Eko handayanto, MSc-(UB/Budidaya Pertanian)
4. Prof. Dr. Ir. Budi Prasetyo W, DESS, DEA-(UGM/Peternakan)
5. Prof. Dr. Ir. Ambariyanto, MSc-(UNDIP/Perikanan & Kelautan)
6. dr. Wijaja Lukito, SpGK, PhD-(UI/Kedokteran & Gizi Masyarakat)
7. Prof. Dr. Fenny Martha Dwivanny, S.Si, M.Si-(ITB/Bioteknologi Molekuler)
8. Ir. Winarti TK- PT Indofood (R & D)

Bidang-bidang penelitian yang berhubungan dengan tema utama dan fokus komoditi yang telah ditetapkan dalam program IRN meliputi :

1. PRODUKSI (AGRO TEKNOLOGI)

- Eksplorasi, identifikasi dan pengembangan sumber daya lokal (kelautan, perairan dan daratan) untuk memproduksi sumber pangan baru dan / atau unggul;
- Eksplorasi, identifikasi dan pengembangan kearifan lokal dalam bidang budidaya dan pemanfaat pangan berbasis sumber daya lokal; mengembangkan teknik budidaya aneka hasil pangan;

2. TEKNOLOGI (Pasca Panen, dan Pengolahan)

- Eksplorasi, identifikasi, dan pengembangan kearifan lokal dalam bidang panen, pasca panen dan pengolahan pangan (hasil laut, hasil perairan, hasil pertanian, hasil perkebunan dan hasil ternak dll), termasuk aspek keamanan, gizi, fungsionalitas (aspek kesehatan) dan mutu keamanan pangan.

- Eksplorasi dan identifikasi dan pengembangan teknologi proses pengolahan pangan untuk peningkatan keamanan, gizi, fungsionalitas dan mutu pangan (misalnya pengembangan tepung campuran / premix; pengembangan produk lebih bergizi (enriched); pemanfaatan produk samping (by product); penanganan limbah.
- Eksplorasi, identifikasi dan pengembangan aplikasi teknologi guna mendukung pemasaran dan rantai pangan dalam masyarakat (semisal gerobak bagi UKM, dll).

3. KESEHATAN DAN GIZI MASYARAKAT

- Evaluasi, identifikasi, evaluasi dan pengembangan aspek gizi dan kesehatan masyarakat dalam kaitannya dengan penganekaragaman pangan;
- Eksplorasi, identifikasi, dan pengembangan produk pangan untuk tujuan perbaikan gizi dan kesehatan
- Eksplorasi, identifikasi dan pengembangan teknologi (termasuk bioteknologi) pangan untuk mendukung penganekaragaman pangan dalam rangka peningkatan gizi dan kesehatan

4. SOSIAL-EKONOMI BUDAYA

- Eksplorasi, identifikasi dan pengembangan sistem berbasis pangan lokal berkelanjutan;
- Eksplorasi, identifikasi dan pengembangan pola dan budaya pangan masyarakat dan dampaknya terhadap nilai sosial, gizi, kesehatan dan ekonomi
- Eksplorasi, identifikasi dan pengembangan sistem produksi dan pemasaran pangan berbasis ICT, social media dll

Komoditas yang diteliti

Objek penelitian adalah

- Sumber daya alam darat antara lain:
 - Gandum
 - Aneka Umbi (ubi jalar, kentang dll)
 - Aneka pangan sumber karbohidrat lain (Pisang, sagu dll)
 - Kelapa, kelapa sawit, dll)
 - Rempah-rempah
 - Hasil ternak (daging, susu, dll)
 - Produk pangan lokal unggul lainnya yang sesuai budaya dan kearifan lokal
- Sumber daya alam laut antara lain:
 - Hasil Laut dan perikanan (ikan, rumput laut, dll serta

Batas Penerimaan Proposal Penelitian:

28 September 2023

Untuk upload proposal penelitian, silahkan scan barcode dibawah ini

