



University PGRI Adi Buana
Surabaya - Indonesia



University of Malaya
Malaysia

PROCEEDINGS

International Conference
"Future Education in Global Challenges"

19 April 2011
Surabaya, Indonesia

ISBN 978-979-8559-50-1



iversity PGRI Adi Buana
Surabaya - Indonesia



University of Malaya
Malaysia

PROCEEDINGS

International Conference "Future Education in Global Challenges"

19 April 2011
Surabaya, Indonesia

ISBN 978-979-8559-50-1



9 789798 559501

Proceedings of The International Conference "Future Education in Global Challenges"

© University of PGRI Adi Buana Surabaya

ISBN: 978-979-8559-50-1

Editors :

Iskandar Wiryokusumo (University of PGRI Adi Buana Surabaya, Indonesia)

Saedah Siraj (University of Malaya, Malaysia)

Yusuf Hadi Miarso (Jakarta State University, Indonesia)

Abdul Jalil *Othman* (University of Malaya, Malaysia)

Mohammad Surya (University of PGRI Adi Buana Surabaya, Indonesia)

Ramlee Mustapha (Sultan Idris University)

I Nyoman Sudana Degeng (Malang State of University, Indonesia)

Suhardjono (Brawijaya University, Indonesia)

Mudjiarto (University of PGRI Adi Buana Surabaya, Indonesia)

Published by



**UNIVERSITY PRESS
UNIPA SURABAYA**

PROGRAM PASCASARJANA

Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Indonesia

Jl. Dukuh Menanggal XII Surabaya, INDONESIA

Telp./Fax: +62 31 8273999

Website: <http://www.pps-unipasby.ac.id>

PREFACE

The International Conference under the theme of Future Education in Global Challenges held on 19 April 2011 is conducted by collaboration between University PGRI Adi Buana Surabaya, Indonesia and University of Malaya, Malaysia.

The Aim of the program is become one of the most recent strategies that allow people to plan for their future direction from today. And also it gives the possibility of future options to assist policy makers and the curriculum or national institutions to plan the desired future. It also helps policy makers and the curriculum or the state institutions decide to: a) examine the future of the best options, and b) identify the event, which will likely happen in the future. Provide an opportunity for academicians, professionals, and researchers from various educational backgrounds to share ideas, knowledge, experience, and good practice concerning the professionalism of teachers in the field of education. Make a deep study and to provide solutions to higher education on how to solve the strategic problem faced by education globally. Disseminate the findings to be implemented as they are intended to be best practiced relevant to future educations

This proceedings document describes research and innovation in topic areas relevant to academicians, professionals, and researchers from various educational backgrounds such as: Future learning experiences in primary and secondary school; methodology of future studies; new experiences for curriculum design; best practice contributions on education; future education in language and literacy; future education in mathematics and sciences; future education in education psychology and counseling; future education for teachers; learning and teaching methodologies; lifelong education; evaluation and assessment of student learning; technological development, socio-cultural, economics and its impact on education; future studies across fields (such as medical, dental, engineering, biotechnology, architecture, Islamic studies, geology, accounting, business, art, etc.).

Papers were submitted by researchers and others with expertise in the new areas of working in future studies are very important to be exposed to higher education institutions. Future studies will help produce a more robust planned and systematic education.

We, of the organizers, hope that by the publication of these proceedings, all accepted papers can be collected in this publication and a benefit for us all.

Prof. Dr. H. Iskandar Wiryokusumo, M.Sc.

Team Editor

TABLE OF CONTENTS

	Page
Preface.....	iii
Table Of Content.....	iv
Presented Papers.....	
Formulation Of Macro Educational Environment Indices Abu Bakar Nordin Faculty of Education, University of Malaya.....	1
Membangun Paradigma Baru Teori Belajar Dalam Menghasilkan Pembelajaran Yang Efektif, Efisien Dan Menarik Adi Bandono University Of PGRI Adi Buana At Surabaya.....	10
Kecerdasan Emosi : Dimensi Kerohanian Menurut Perspektif Islam Afandy Bin Sutrisno Tanjung, Hamidah Sulaiman, Norsafatul Aznin A. Razak, Nurhasbuna Salleh, Norfaezah Md Khalid Jabatan Psikologi Pendidikan Dan Kaunseling, Fakulti Pendidikan Universiti Malaya	16
Keperluan Kaunseling Rehabilitasi Kepada Golongan Kurang Upaya Di Malaysia Ahmad Shamsuri Muhamad, Zamzuri Ghani Jabatan Psikologi Pendidikan & Kaunseling, Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya	23
Sekolah Masa Depan: Penggunaan mlearning Dalam Pembelajaran Di Sekolah Asra, Saedah Siraj, Siti Aisah H A., Siti Aishah Hashim Ali, Fatanah Mohamed, Abdul Jalil Othman Universiti Malaya.....	28
Pembangunan Harta Wakaf Di Malaysia: Kajian Prospek Dalam Senario Ekonomi Dan Perundangan Kontemporari Che Zuina binti Ismail (Profesor Madya) <i>Pusat Pemikiran & Kefahaman Islam (CITU), Universiti Teknologi MARA Johor, Malaysia</i> Sayuti Abd. Ghani, sayuti@upnm.edu.my Universiti Pertahanan Nasional Malaysia, Kem Sungai Besi, Kuala Lumpur, Malaysia.....	35
Tanggapan Guru Terhadap Buku Teks Dalam Pengajaran Bahasa Melayu Di Sekolah Menengah Kebangsaan Malaysia Chew Fong Peng Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	49

Paradigma Neuro-Biological Communication Based On ICT

Deni Darmawan

Program Studi Magister Teknologi Pembelajaran STKIP Garut.....

Shift To The Future: The Prospects Of Enhancing English Proficiency And Personal Development Through Humorous Texts

Dyah Rochmawati

English Education Department of University of PGRI Adi Buana at Surabaya.....

Pembelajaran Kreatif Melalui Media Matematika Plus

Eny Wahyudati

Guru SDN Pucang III Sidoarjo and student at Program Pascasarjana Universitas Adi Buana Surabaya.....

An Educational Approach To Culture-Assisted Language Learning(CALL)

Fatemeh Haji Seyed Abolghasem

Islamic Azad University- Roudehen Branch, Tehran, Iran.....

Novice ESL Teachers' Beliefs About English Language Learning And Teaching In Primary Schools

Fatiha Senom, Harjinder Kaur Chima, Abdul Jalil Othman

Faculty of Education, University of Malaya.....

The Future Of English Language Teaching For Primary Schools In Indonesia: Issues And Challenges

Ferra Dian Andanty And Siyaswati

English Education Department Of University Of PGRI Adi Buana At Surabaya.....

Implentasi Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan Terhadap Pelaksanaan Pengajaran Sejarah Di SMA (Metode Penelitian Studi Kasus Tahun Pelajaran 2007-2008 Di Surakarta)

Francicus Xaverius Wartoyo

Student at Program Doktor jurusan Sejarah UGM Yogyakarta.....

Kualiti Pelaksanaan Program Diploma Pendidikan Lepasn Ijazah Di Institusi Pengajian Tinggi Awam Malaysia

Ghazali Darusalam, Zaharah Hussin, Zawawi Ismail , Latifah Ismail,

Abdul Jalil Othman

Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....

Pola Rekabentuk Profesion Fisioterapi Masa Depan Dan Impaknya Kepada Kurikulum Sekolah Menengah

Hamimah Mahfoz, Aieshah Bt Ithnin, Malalini A/P P. V. Krishnan, Saedah Siraj,

Abd. Razak Zakaria

Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya, Malaysia.....

Interpretasi Terhadap Teori Perkembangan Mental Piaget

H. Ibut Priono Leksono

University Of PGRI Adi Buana At Surabaya.....

Generasi Ulu Al-Albab Dan Agenda Penjanaan Modal Insan Era Kemajuan Dan Peradaban Masa Hadapan. Hj Mohd Khairi Hussin, Hj Ghazali Darusalam Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	151
Aktualisasi Guru Dan Pembinaan Kepala Sekolah Serta Pengawas Dalam Aplikasi Penelitian Tindakan Kelas H.Maman Rusmana STKIP Garut.....	156
Peranan Kecerdasan Emosi Dalam Pendidikan Masa Hadapan Ibrahim Mohamed Zain, Hamidah Binti Sulaiman Norsafatul Aznin A. Razak, Norfaezah Md Khalid, Nurhasbuna Saleh, Afandy Sutrisno Tanjung, Zainul Abidin Hassan Jabatan Psikologi Pendidikan dan Kaunseling, Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya	163
Pembelajaran Kooperatif Berbantuan Komputer Pada Mata Kuliah Paket Aplikasi Dalam Upaya Meningkatkan Aktivitas Belajar Mahasiswa Jurusan Teknologi Pendidikan Universitas Pendidikan Ganesha I Gde Wawan Sudatha Jurusan Teknologi Pendidikan, FIP, Universitas Pendidikan Ganesha.....	176
Visual Language As Communication Media Ika Ismurdiahwati Program Study Visual Art, University PGRI Adi Buana Surabaya.....	181
Enhancing Midwifery Students' Speaking Ability Through Impromptu Speech Joesasono Oediarti S. English Department, Teacher Training Faculty, University PGRI Adi Buana.....	186
Strategi Pembelajaran Al-Qur'an Berasaskan Tehnologi Maklumat Dan Komunikasi (ICT) Professor dan penyelia penulis di Jabatan Syariah Dan Ekonomi Bahagian Syariah, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya. Paturohman Bin Asrori pelajar PhD (Candidat Doktor Falsafah) di Jabatan Syariaiah Dan Ekonomi Bahagian Syariah, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya. Asra pelajar Ph.D (Candidat Doktor Falsafah) di Fakulti Pendidikan Universiti Malaya...	193
Menggubah Konstruktivisme Pengetahuan J. Priyanto Widodo STKIP Sidoarjo.....	206
Tahap Penguasaan Matematik Awal Kanak-Kanak Tabika Kemas Di Negeri Selangor Sharifah Norul Akmar Bt Syed, Zamri Juliana Hj Md Yusop Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya	212

Higher Educational Attainment Among Female Than Male Students: The Intervention To Increase Enrolment Of Male Students In Malaysian Tertiary Institution

Latifah Ismail Ghazali Darusalam
Faculty of Education, University of Malaya, 50603 Kuala Lumpur.....

Blended Learning Model In Digital Learning

Meini Sondang S.
Department of Electrical Engineering, State University of Surabaya (Unesa).....

Kepimpinan Sekolah Dan Amalan Pengurusan Strategik Di Beberapa Buah Sekolah Menengah Agama Di Selangor, Malaysia

Mohd Helmee Firdaus Salehudin, Muhammad Faizal A. Ghani, Norfariza Mohd. Radzi, Saedah Siraj
Fakulti Pendidikan, UM, Kuala Lumpur, Malaysia
Misyati Amat Sehab
Kolej Islam Sultan Alam Shah, Selangor, Malaysia
Noorazma Hamzah
SMK Darul Ehsan, Selangor, Malaysia.....

diskusiMAYA: Pembangunan Persekitaran Pembelajaran Maya Untuk Pelajar Separuh Masa (The Development Of Virtual Learning Environment For The Part Time Learners)

Mohd Shahril Nizam Bin Shaharom
Jabatan Kurikulum dan Teknologi Pengajaran,
Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....

Kajian Masa Depan Tentang Intelek Aktif Dalam Buku Teks

Muniswari A/P Subramaniam, Saedah Siraj, Zul Fikri Zamir B. Mohd Munir ,
Sharifah Nor Atifah Bt Syed Kamaruddin, Chin Hai Leng
Jabatan Kurikulum dan Teknologi Pendidikan, Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya

Urgensi Konseling Berbasis Kolaboratif Di Era Global : Sebagai Bimbingan Masa Depan

Najlatun Naqiyah
Universitas Negeri Surabaya (UNESA).....

Perancangan Arsitektur The Implementation Of Knowledge Management In Higher Education (A Case Study Of The Implementation Of Knowledge Management In Three Universities In West Java)

Nizar Alam Hamdani
STKIP Garut.....

Sistem Pembelajaran Berbasis Web

Nizar Alam Hamdani, Tedi Budiman
STKIP Garut.....

Hubungan Di Antara Kecerdasan Emosi Dengan Pengurusan Berasaskan Sekolah Dalam Kalangan Pentadbir Sekolah Di Malaysia

Noor Akmar Norikhsan, Rahmad Sukor Ab Samad, Abdul Jalil Othman
Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....

Tahap Numerasi Awal Kanak-Kanak Kelas Prasekolah Early Numeracy Level Of Preschool Pupils Norhaizian Bt Seman , Sharifah Norul Akmar Bt Syed Zamri Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	310
Dimensi Kesedaran Kendiri Dalam Kecerdasan Emosi Norfaezah Binti Md Khalid, Nur Hasbuna Saleh, Norsafatul Aznin A.Razak, Afandy Sutrisno Tanjung, Hamidah Sulaiman, Melati Sumari Jabatan Psikologi Pendidikan dan Kaunseling, Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya	323
Trend Masa Depan Ekonomi Di Malaysia Dan Impaknya Terhadap Pengurusan Sekolah Norfariza Mohd Radzi, Saedah Siraj, Muhammad Faizal A. Ghani, Siti Ramlah Hayat, Ahmad Tarmizi Che Mat , Norimi Abd Wahab Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	328
Kesan Tiga Jenis Ilustrasi Terhadap Pencapaian Murid Tahun 1 Dalam Menyelesaikan Masalah Aritmetik Berayat Norliza Bt Ahmad, Sharifah Norul Akmar Bt Syed Zamri Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	342
Kecerdasan Emosi Menurut Perspektif Kemahiran Sosial Dalam Kalangan Remaja Sekolah: Isu, Cabaran Pendidikan Masa Kini Dan Akan Datang Norsafatul Aznin A. Razak, Norfaezah Md Khalid, Hamidah Sulaiman, Nurhasbuna Saleh , Afandy Sutrisno Tanjung, Zainul Abidin Hassan, Melati Sumari Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	355
Sikap Dan Tanggapan Pelajar Terhadap Kedudukan Bahasa Melayu: Satu Kajian Masa Depan Norzalina Binti Noor, Abdul Jalil Bin Othman Fakulti pendidikan, Universiti Malaya.....	362
Validity Of Peer Assessment On Teaching ICT Online Nunung Nurjati English Department of University of PGRI Adi Buana, Surabaya, Indonesia.....	374
Dimensi Pengurusan Emosi Dalam Kecerdasan Emosi: Menjana Kesejahteraan Hidup Remaja Nur Hasbuna Saleh, Nor Faezah Md. Khalid, Norsafatul Aznin A.Razak, Afandy Sutrisno Tanjung, Hamidah Sulaiman, Norani Mohd Salleh Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	386
Perilaku Komunikasi Nonverbal Guru Dalam Kelas Pembelajaran: Maknanya Bagi Siswa SMA Nurmida Catherine Sitompul Program Studi Teknologi Pembelajaran, Program Pascasarjana Universitas PGRI Adi Buana (Unipa) Surabaya.....	391
Pengetahuan Pentadbir Dalam Melaksanakan Aktiviti Perkembangan Staf Rahmad Sukor Ab. Samad Dan Anita Azura Shahar Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	402

Tantangan Dan Prospek Pembelajaran Bahasa Indonesia, Mata Pelajaran Yang Diuji Nasionalkan.

Retno Danu Rusmawati

PBSI –FKIP UNIPA SURABAYA.....

The Best Contribution Of Self Learning Practice On Technological Education

Rony HR For a

University of PGRI Adi Buana, Surabaya, Indonesia.....

Pengajaran Bahasa Yang Berkarakter Kebangsaan Dan Berperspektif Multibudaya Dalam Era Globalisasi (Language Learning With National Character And Multicultural Perspective In Globalization Era)

Rosida Tiurma Manurung

Uk Maranatha Bandung.....

Kualiti Guru Berasaskan Al-Ghazali: Ke Arah Kecemerlangan Pendidikan Masa Depan

Rosnah Ali,Zaharah Hussin,Ghazali Darusalam, Kamarul Azmi Jasni ,Wan Norina Wan Hamat

Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya, Malaysia.....

Pengaruh Strategi Pembelajaran Dan Gaya Kognitif Terhadap Perolehan Belajar Konsep Dan Prosedur Statistika

Rufi'i

University of PGRI Adi Buana, Surabaya, Indonesia.....

Amalan Pendaftaran Tanah Wakaf: Satu Kajian Kes Di Bawah Majlis Agama Islam Negeri (Main) Di Malaysia

Sayuti Ab Ghani¹, Mohd Hamran Mohamad¹, Hasan Al-Banna Mohamed¹, Basri Abdul Ghani,² Che Zuina Ismail³

¹Universiti Pertahanan Nasional Malaysia, Kem Sungai Besi, Kuala Lumpur, Malaysia

²Universiti Teknologi Mara, Arau, Perlis, Malaysia,

³Universiti Teknologi Mara, Jementah, Johor, Malaysia.....

Teachers' Beliefs And Practices In Pronunciation Teaching In Malaysian Secondary Schools – A Case Study

Shanina Sharatol Ahmad Shah, Fatiha Senom

Faculty of Education, University of Malaya.....

Perkembangan Trend Pembacaan Pada Masa Depan Dan Impaknya Terhadap Penerbitan Bahan Bacaan Kanak-Kanak

Sharifah Nor Atifah Bt Syed Kamarud-Din, Saedah Siraj, Mohd Khairul Azman Md Daud, Ahmad Firdaus Mat Som

Jabatan Kurikulum dan Teknologi Pengajaran, Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya, Malaysia.....

Persepsi Kanak-Kanak Orang Asli Terhadap Pembelajaran Di Dalam Bilik Darjah: Kajian Kes Terhadap Seorang Kanak-Kanak Orang Asli Tabun Empat Di Hulu Selangor

Siti Farhah Binti A. Aziz, Saedah Binti Siraj, Abdul Jalil Bin Othman,

Lai Lee Chung (Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya)

Kesan Muzik Ke Atas Ekspresif Visual Dalam Bentuk Lukisan Siti Nuur Adha Mohd Sanif, Zaharah Hussin, Abu Talib Putih, Saedah Siraj Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	495
Penerapan Nilai Perpaduan Menerusi Proses Pengajaran Dan Pembelajaran Pendidikan Seni Visual (PSV) Siti Zuraida Maaruf , Siti Farhah A. Aziz Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya, Malaysia.....	502
Pola Baru Pendidikan Lingkungan Hidup Sri Widyastuti Jurusan Teknik Lingkungan, Fakultas Teknik Sipil Dan Perencanaan, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.....	526
The Future English Language Curriculum For The Orang Asli People In Malaysia: Issues In The Context And Pedagogical Implications T.Vanitha Thanabalan, Saedah Siraj, Norlidah Alias, Zaharah Husin Department Of Language And Literacy, Faculty Of Education, University Of Malaya.....	533
Amalan Kepimpinan Moral Dalam Kalangan Pentadbir Sekolah Menengah: Satu Kajian Kes Wan Noor Azmi Wan Mohamed Noor, Rahmad Sukor Ab Samad Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	537
Laman Web Sebagai Tarikan Masa Kini Dan Masa Depan Dalam Proses Pengajaran Dan Pembelajaran Pendidikan Islam Di Politeknik Malaysia. Wan Norina Bt Wan Hamat ,Ahmad Fkrudin Bin Mohamed Yusoff , Zaharah Bt Hussin, Rosnah Ali Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	552
Incorporation Of Moral Values In The Higher Education Wong Seet Leng Faculty of Education, University of Malaya.....	564
Teknik Delphi Dalam Penyelidikan Pendidikan Masa Depan Zaharah Hussin, Saedah Siraj, Ahmad Arifin Sapar , Norlidah Alias, Vanitha Thanabalan, Asra Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	571
Model Pengukuran Pengalaman Pelajar Di Sekolah Menengah Zahari Ishak, Shahrir Jamaluddin Jabatan Psikologi Pendidikan dan Kaunseling Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya.....	579
Taksonomi Intelek Aktif Dalam Kurikulum Masa Depan Zul Fikri Zamir B. Mohd Munir, Saedah Siraj, Muniswari A/P Subramaniam, Sharifah Nor Atifah Bt Syed Kamarud-din Jabatan Kurikulum & Teknologi Pendidikan Fakulti Pendidikan, Universiti Malaya, Malaysia.....	586

Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal Sebagai Alternatif Dengan Pengolahan secara Internasional

Susilowati

PKK-Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Email : susilowatipramuko@yahoo.co.id

ABSTRAK:Indonesia merupakan negara kepulauan dengan jumlah penduduk yang besar dari potensi sumberdaya wilayah, sumberdaya alam Indonesia memiliki potensi ketersediaan pangan yang beragam dari satu wilayah kewilayah lainnya, baik sebagai sumber karbohidrat maupun protein, vitamin dan mineral, yang berasal dari kelompok padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, kacang-kacangan, sayur dan buah dan biji berminyak. Pangan lokal yang ada di Indonesia sangat beragam dan belum seluruhnya dimanfaatkan secara maksimum untuk pemenuhan gizi. Diperlukan pengembangan dan penganekaragaman konsumsi pangan untuk memperbaiki konsumsi pangan penduduk baik jumlah, mutu dan keragaman sehingga dapat diwujudkan konsumsi pangan dan gizi yang seimbang, seiring mengurangi ketergantungan pada salah satu bahan makanan maupun pangan impor serta dapat menaikkan nilai ekonomi bahan pangan. Budaya masyarakat Indonesia yang memiliki sifat konsumtif terhadap barang maupun bahan makanan import, mereka beranggapan bahwa sesuatu yang impor akan lebih baik dari hasil lokal, akan tetapi anggapan itu salah, sebab bahan makanan lokal dapat dijadikan alternatif makanan Internasional yang dapat diterima oleh manusia di seluruh dunia. Tetapi hal ini masih perlu dikampanyekan akan mencintai makanan dengan bahan lokal. Adapun upaya menganekaragaman bahan pangan lokal sebagai alternatif makanan internasional dapat dilakukan dengan: 1. Mengidentifikasi dan Inventarisasi makanan tradisional tiap daerah, 2. Mendorong masyarakat berperan aktif dalam upaya pengembangan penganekaragaman makanan berbahan lokal, 3. Peningkatan Teknologi dan Kelembagaan Pangan, 4. Pengembangan Pusat-pusat Makanan berbahan lokal khususnya makanan Tradisional, 5. Peningkatan Peran Akademi/SekolahTinggi Boga, LSM dan Organisasi masyarakat, 6. Promosi dengan Lomba dan Festival makanan berbahan lokal, serta 7. bantuan media untuk mengumumkan dan mengkampanyekan makanan lokal sebagai makanan Internasional.

Pendahuluan

a. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan jumlah penduduk yang besar dengan konsentrasi pangan pokok pada satu komoditas pangan, dominan sehingga menghadapi tantangan dalam pengadaan pangan, untuk memenuhi kebutuhan akan pangan bagi penduduk Indonesia yang hidup dalam lingkungan masyarakat yang majemuk dan memiliki aneka ragam kebudayaan dan potensi sumberdaya pangan spesifik. Ditinjau dari potensi sumberdaya wilayah, sumberdaya alam Indonesia memiliki potensi ketersediaan pangan yang beragam dari satu wilayah kewilayah lainnya, baik sebagai sumber karbohidrat maupun protein, vitamin dan mineral, yang berasal dari kelompok padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani,

kacang-kacangan, sayur dan buah dan biji berminyak. Potensi sumberdaya pangan lokal belum seluruhnya dimanfaatkan secara optimal dan keanekaragaman konsumsi pangan dan gizi yang sesuai kaidah nutrisi yang seimbang, belum sepenuhnya terwujud.

Memperhatikan kondisi dan peluang pengembangan penganekaragaman konsumsi pangan harus diarahkan untuk memperbaiki konsumsi pangan penduduk baik jumlah, mutu dan keragaman sehingga dapat diwujudkan konsumsi pangan dan gizi yang seimbang, seiring mengurangi ketergantungan pada beras dan bahan maupun pangan impor, serta memvariasikan bahan makanan local menjadi suatu hasil produk makanan yang dapat diterima secara Internasional.

Dewasa ini anak-anak di Indonesia suka mengikuti budaya makan yang berbau

Internasional, contohnya anak lebih menyukai ayam goreng yang dikemas secara Internasional, dari pada makanan khas daerah atau makanan tradisional adalah dengan anekaragam pengolahannya. Demikian juga jajanan tradisional di kalangan anak-anak kurang tren. Sementara makanan yang ada di Indonesia tidak kalah menarik dengan kandungan gizi sesuai yang dibutuhkan tubuh.

Untuk menumbuhkan dan mengembalikan kecintaan dan pengetahuan masyarakat Indonesia terhadap makanan lokal diperlukan waktu yang lama oleh berbagai pihak. Dalam (orasi Ilmiah Lutfiah Nurlaela 2010), bahwa sosialisasi tentang panganekaragaman makanan harus di internalisasi melalui pendidikan.

Dalam rangka panganekaragaman konsumsi pangan dan mengangkat nilai bahan pangan lokal, diperlukan suatu upaya untuk dapat menciptakan ragam dengan mengadakan lomba mencipta dan mengolah masakan pada setiap daerah dan bekerja sama dengan dinas Ketahanan Pangan yang mengarah ke pengolahan makanan Internasional yang mendukung pemantapan ketahanan pangan.

b. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara meningkatkan pengetahuan tentang bahan pangan lokal?
2. Upaya apa yang dapat dilakukan untuk menganekaragamkan Pangan lokal dengan pengolahan secara internasional?

c. Tujuan

Tujuan pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai alternatif penyajian makanan internasional adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan tentang bahan pangan lokal.
2. Upaya yang dapat dilakukan untuk menganekaragamkan Pangan lokal dengan pengolahan secara Internasional.

Pembahasan

a. Bahan Pangan Lokal

1. Pengertian bahan pangan lokal adalah pangan yang diproduksi setempat (satu

wilayah/daerah) untuk tujuan ekonomi dan atau konsumsi pangan lokal tersebut berupa bahan pangan baik komoditas primer maupun sekunder. Sedangkan makanan tradisional adalah makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat, dan terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia setempat (Sastroamidjojo, 1995).

Memperhatikan kondisi dan peluang pengembangan panganekaragaman konsumsi pangan lokal harus diarahkan untuk memperbaiki konsumsi pangan penduduk baik jumlah, mutu dan keragaman dari bahan pangan lokal, sehingga dapat diwujudkan konsumsi pangan dan gizi yang seimbang dari bahan lokal, seiring mengurangi ketergantungan pada beras dan pangan impor seperti gandum. Kondisi tersebut dapat tercapai apabila pangan yang dibutuhkan dapat di produksi dan tersedia setiap saat dalam jumlah, mutu, ragam, yang cukup serta aman dan terjangkau oleh masyarakat baik secara ekonomis maupun fisik. Dalam rangka panganekaragaman konsumsi pangan yang mendukung pemantapan ketahanan pangan, maka diperlukan panganekaragaman pangan berbahan lokal guna meningkatkan nilai bahan pangan lokal dan mengurangi ketergantungan terhadap bahan dan makanan import.

2. Kelompok bahan pangan Lokal

Bahan pangan untuk konsumsi sehari-hari dapat dikelompokkan menjadi 9 kelompok yaitu:

- a. Padi-padian : beras, jagung, shorghum
- b. Umbi-umbian : ubi kayu, ubi jalar, kentang, talas, suwek, sagu, ubi
- c. Pangan hewan : ikan, daging, susu, telur
- d. Minyak dan lemak : minyak kelapa, minyak sawit
- e. Buah/biji berminyak : kelapa daging
- f. Kaca-kacangan : kedelai, kacang tanah, kacang hijau
- g. Gula : gula pasir, gula merah

- h. Sayur dan buah : semua jenis sayuran dan buah-buahan yang biasa dikonsumsi
 - i. Lain-lain : teh, kopi, coklat, sirup, bumbu-bumbuan, makanan dan minuman jadi
3. Konsumsi bahan pangan lokal.

Terwujudnya ketahanan pangan pada tingkat rumah tangga merupakan komitmen nasional sebagaimana diamanatkan dalam GBHN 2001- 2004, dan tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, beragam dengan harga yang cukup terjangkau oleh daya beli masyarakat dan serta beranekaragam konsumsi pangan masyarakat pada tingkat wilayah yang berbasis agroekosistem, budaya dan kondisi sosial ekonomi. Hal ini dapat terwujud dengan mengkonsumsi bahan makanan lokal. Pengembangan Pola Konsumsi pangan dalam hal ini ditujukan pada penganekaragaman pangan yang berasal dari bahan pangan pokok dan semua bahan pangan lain yang dikonsumsi masyarakat, termasuk lauk pauk, sayuran, buah-buahan dan makanan kudapan, berbasis pada kondisi dan potensi daerah/wilayah masing-masing.

Setiap daerah mempunyai pola konsumsi dengan menu yang spesifik dan sudah membudaya serta tercermin didalam tatanan menu sehari-hari. Akan tetapi menu yang tersedia biasanya kurang memenuhi standar gizi yang dibutuhkan, sehingga perlu ditingkatkan kualitasnya dengan tidak merubah karakteristiknya, agar tetap dapat diterima oleh masyarakat setempat

Dalam pengembangan pola konsumsi pangan diperlukan penguasaan pengetahuan, kemampuan dan ketrampilan dalam memilih jenis bahan pangan, disesuaikan dengan pola kebiasaan masyarakat setempat

b. Pengolahan makanan secara Internasional

1. Pengertian pengolahan makanan adalah: membuat masak bahan makanan sehingga mudah dikonsumsi oleh manusia (Winarni, 1999)

Makanan Internasional, adalah makanan yang disajikan di Eropa dari negeri

Perancis dan diangkat sebagai hidangan internasional (Winarni, 1997).

Pengolahan secara Internasional adalah membuat masak bahan makanan dengan teknik pengolahan dan penyajian secara Eropa sehingga dapat diterima oleh semua orang secara mendunia. Pola makan suatu bangsa pada dasarnya sama jika ditinjau dari kandungan gizi dan kegunaannya dalam tubuh. Bahan makanan yang dimakan bangsa manapun selalu mengandung protein untuk keperluan pertumbuhan, ada karbohidrat dan lemak untuk keperluan energi dan untuk mengatur proses-proses di dalam tubuh adalah bahan yang mengandung vitamin dan mineral. Perbedaannya tergantung pada cara mengkonsumsinya, tergantung tingkat pengetahuan gizi, letak geografis, dan tingkat ekonomi suatu masyarakat.

2. Jenis makanan Internasional.

Pendistribusian makanan Internasional dalam sehari-hari pada umumnya dapat dikelompokkan dalam sekali makan:

- a. Appetizer meliputi Cold hore d'oeuvre (fruit Juice, salad, Cocktail, sandwich), Soup, Hot hore d'oeuvre (Fritters, Ragout, Scotel)
- b. Main Course (meat, Foultry, Fish/shellfish, Egg)
 - Vegetables,
 - Bread (Rice/cereal, Pasta, Potatoes)
 - Sauce
- c. Dessert (Fruit, Pudding, Cake & Pastry, Frozen ice)
- d. Beverages (Coffe, Tea, Liqueuer)

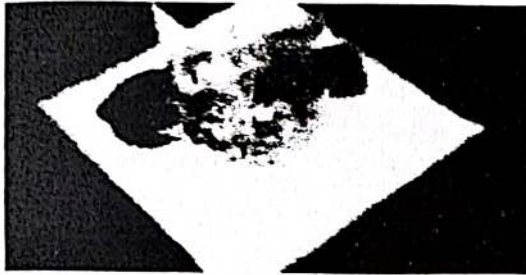
3. Pengolahan bahan pangan lokal secara Internasional

Universitas gajah Mada Dwi Ekayaton, Ana Tri Yuniarti, Siti Munawaroh dan Yeni Widiawati mengembangkan mie kering berbahan ubi jalar merah (ipomoeabatatas) 2010. Mie sangat populer dan digemari mulai dari anak-anak sampai dewasa.

Cipta Karya Boga merupakan salah satu mata kuliah yang terdapat di Prodi PKK Tata Boga yang menuntut mahasiswa untuk menciptakan suatu masakan baru yang belum terdapat di pasaran sesuai dengan tema. Mahasiswa PKK Tata

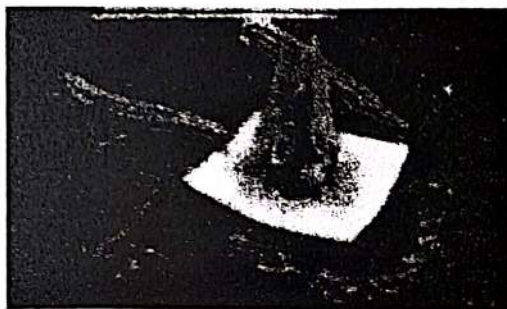
Boga angkatan 2004 Universitas PGRI
Adi Buana Surabaya th 2008
mengangkat tema Extreme lokal Dishes
a. Appetizer

With Continental Syte. Dengan
demikian makanan lokal bisa diolah dan
dijadikan makanan Internasional.



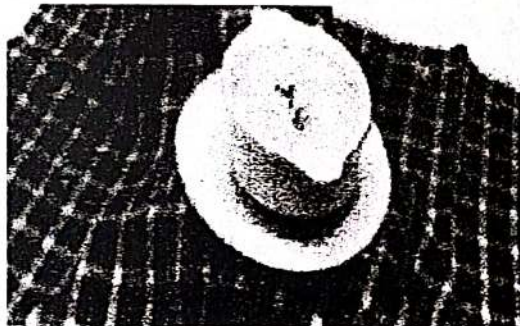
Gambar a.1. Pluche Fantasy Rose salad

Bahan Pokok daun beluntas (sayuran yang berasa pahit) yang di cipta sebagai makanan pembuka Cold



Gambar a.2. Bamboo spear Lumpiamordica With Tomato sauce

Bahan Pokok Pare (sayuran yang berasa pahit) yang di cipta sebagai makanan pembuka hot



Gambar a.3. Linn Pepaya Soup

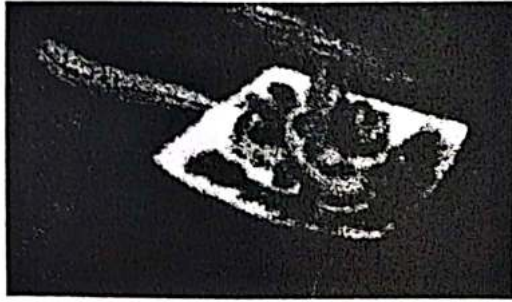
Bahan Pokok daun pepaya (sayuran yang berasa pahit) yang di cipta sebagai makanan Soup



Gambar 10. Suweg Ball and Tomato Soup

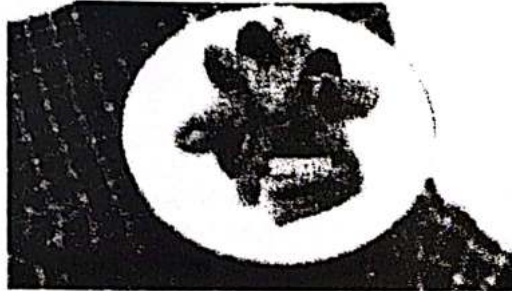
Bahan dasar Suwek (tanaman Umbi yang berlendir dan banyak didapat dari hutan)

b. Main Course



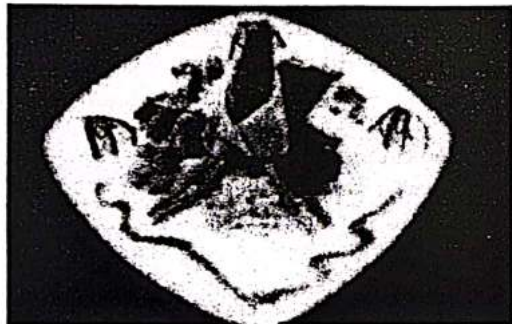
Gambar b.1. Momordica roast beef steak on the boat with mushroom sauce

Main cours ini berbahan dasar pare (sayuran yang berasa pahit)



Gambar 5 Rollade lin papaya (Main cours)

Main cours ini berbahan dasar daun pepaya (sayuran yang berasa pahit)



Gambar 8. Montain of Indian Chik Plucra

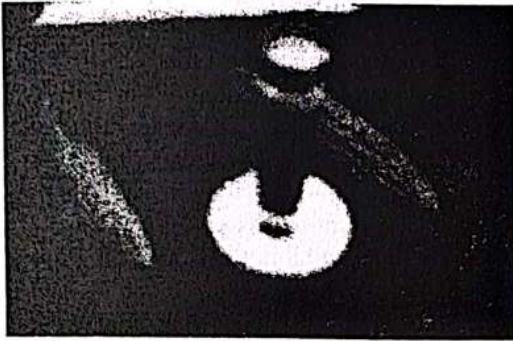
Main cours ini berbahan dasar daun beluntas (sayuran yang berasa pahit)



Gambar 11. Suweg Loaf with Hot Spicy sauce (Main cours)

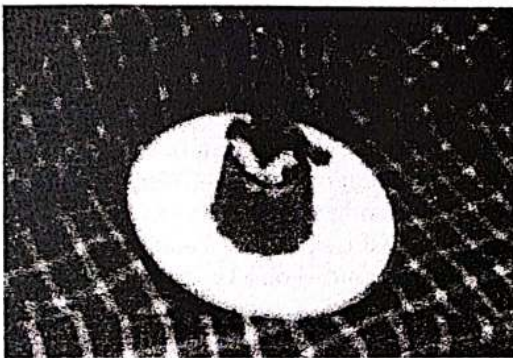
Main cours ini berbahan dasar Suwek (tanaman Umbi yang berlendir dan banyak didapat dari hutan)

c. Dessert



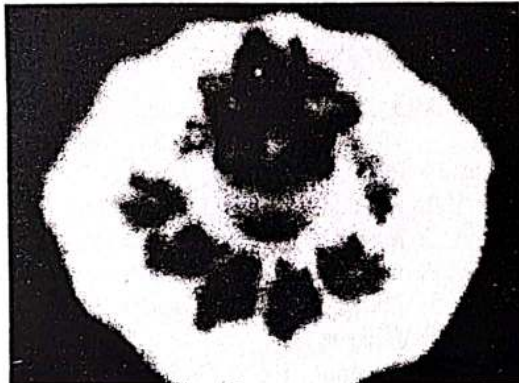
Gambar 3. Momordica burpud Pelangi Ice (Deesert)

Dessert berbahan dasar pare (sayuran yang berasa pahit)



Gambar 6. Papaya Lin Pudding (Deesert)

Dessert berbahan pokok daun pepaya (sayuran yang berasa pahit)



Gambar 9. Layer's Indian Plucea With Strawberry sauce (Deesert)

Dessert ini berbahan dasar daun beluntas (sayuran yang berasa pahit)

4.

Upaya menganekaragamkan bahan pangan lokal sebagai alternatif makanan internasional

- a. Mengidentifikasi dan Inventarisasi makanan tradisional, bekerjasama

dengan Pusat Kajian Makanan Tradisional dan Akademi/Sekolah Tinggi di bidang boga, Dari hasil identifikasi dan inventarisasi ini disusun model pengembangan

- makanan tradisional yang diharapkan dapat menjadi ciri khas dan unggulan wilayah sehingga dapat mendorong dan menumbuhkan perekonomian daerah.
- b. Mendorong masyarakat berperan aktif dalam upaya pengembangan, pelestarian dan peningkatan citra makanan berbahan lokal sesuai dengan potensi sumberdaya dan nilai budaya setempat
 - c. Peningkatan Teknologi dan Kelembagaan Pangan. Aspek teknologi memegang peranan penting dalam pengembangan pangan lokal, karena faktor inilah yang nantinya menentukan makanan tersebut diterima atau tidak oleh konsumen. Program modernisasi pangan tradisional perlu mendapatkan prioritas agar secara cepat makanan berbahan pangan lokal dapat bersaing dengan pangan-pangan impor.
 - d. Pengembangan Pusat-pusat Makanan Tradisional. Sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan pemasaran makanan dari bahan lokal.
 - e. Peningkatan Peran Akademi/SekolahTinggi Boga, Media Masa, LSM dan Organisasi masyarakat dalam pengembangan menu dan teknik pengolahan, teknik penyajian, teknik pengemasan serta penelitian untuk standarisasi makanan berbahan lokal.
 - f. Promosi, Lomba dan Festival makanan berbahan lokal dalam pengolah secara internasional. Kegiatan ini dilakukan dengan bekerjasama dengan Perguruan Tinggi, Perhotelan dan Media masa dimaksudkan untuk lebih memperkenalkan, memasyarakatkan dan melestarikan makanan dari bahan lokal.
 - g. Media pengembangan keanekaragaman pangan berbahan lokal yaitu: 1. Penyuluhan Melalui Media Cetak, 2. Penyuluhan Melalui Media Elektronika, 3. Penyuluhan Secara Langsung

Penutup

Dengan mengetahui betapa kayanya Negri Indonesia dan berapa banyak makanan yang beredar di Indonesia maka akan menyadari bahwa masyarakat Indonesia harus bangga dan selalu menjaga agar makanan yang berbahan lokal dikembangkan dan dimodifikasi sesuai dengan kondisi dan permasalahan daerah yang ada diseluruh Negara ini. memiliki peran melibatkan lintas sektoral terkait, lembaga swadaya masyarakat, organisasi profesi dan para pakar pangan dan gizi melalui suatu pertemuan untuk membuat konsensus. Upaya menganeekaragamkan bahan pangan lokal sebagai alternatif makanan internasional dapat dilakukan dengan: Mengidentifikasi dan Inventarisasi makanan tradisional tiap daerah. Mendorong masyarakat berperan aktif dalam upaya pengembangan penganeekaragaman makanan berbahan lokal, Peningkatan Teknologi dan Kelembagaan Pangan. Pengembangan Pusat-pusat Makanan Tradisional, Peningkatan Per Akademi/SekolahTinggi Boga, Media Massa LSM dan Organisasi masyarakat, Promosi dalam bentuk Lomba dan Festival makanan berbahan lokal, dengan bantuan media untuk mengumumkan dan mengkampanyek makanan lokal.

Daftar Pustaka

- Ade, Iwan Setiawan dan Yani Trisnawa. 1995. *Pare dan Labu/ Tim Penulis F Penebar Swadaya*: Jakarta.
- PKK Tata boga Angkatan 2004,2008. *Extrem lokal Dishes With Continental Syte*
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan* Jakarta.
- Anonimous. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Depkes RI.
- Anonimous. 2000. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional.
- Cameron, Allan. 1978. *Food and Cooking* Singapore: Federal Publication.
- Gaman, P.M. KB, Sherington. 1994. *Ilmu Pangan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Mc. Willias, Margaret. 1985. *Food Fundamentals*. Los Angeles: California State University.

Sukowinarto. 2000. *Seni Mengolah Patiseri Eropa*. Jakarta: Depdikbud

Suryatini, N. Ganie. 2003. *Ensiklopedia Pangan dan Kumpulan Resep*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press.

Winarno F.G. 1993. *Prosedur Penelitian*. Gramedia: Jakarta.

Winarni, Astriati. 1997. *Pengelolaan Hidangan Kontinental*. UNESA Press: Surabaya.

<http://www.ugm.ac.id/index.php?page=rilis&artikel=728>

<http://tantridiah.wordpress.com/2006/10/20/penuhi-kebutuhan-pangan-dengan-sumber-lokal/>

<http://eprints.uny.ac.id/1277/>