

**KERJASAMA MASYARAKAT SINGKONG INDONESIA (MSI) DENGAN DIREKTORAT JENDERAL  
TANAMAN PANGAN DAN INTERNATIONAL CENTRE FOR TROPICAL AGRICULTURE (CIAT)**

**TERMS OF REFERENCE (TOR)  
FOCUS GROUP DISCUSSION (FGD)  
TENTANG  
PENINGKATAN PRODUKSI UBI KAYU UNTUK Mendukung Industri Tapioka dan MOCAF  
&  
MENYELENGGARAKAN MUSYAWARAH NASIONAL MSI  
UNTUK  
MEMILIH PENGURUS DEWAN PIMPINAN NASIONAL MSI PERIODE 2020-2025  
HARI RABU TGL 11 MARET 2020  
DI  
RUANG RAPAT UTAMA DITJEN TANAMAN PANGAN ( LANTAI 1 )  
JL. AUP NO.3, PASAR MINGGU, JAKARTA SELATAN 12520**

**Latar Belakang:**

Persoalan pangan bagi Indonesia masih memerlukan perhatian sungguh-sungguh. Banyak kasus kurang gizi salah satunya disebabkan oleh kurangnya konsumsi bahan pangan pokok yang bergizi sesuai kebutuhan. Akses masyarakat terhadap bahan pangan juga belum merata. Keberadaan program bantuan pangan (beras untuk orang miskin) adalah bukti bahwa masih banyak penduduk yang belum mampu secara mandiri memenuhi kebutuhan pangan mereka. Keadaan ini sulit diterima oleh akal sehat, mengapa di negara agraris yang sebagian besar penduduknya adalah petani tidak mampu memproduksi bahan pangan pokok secara mencukupi dan berkesinambungan. Hal ini dikarenakan antara lain belum seriusnya pemerintah menangani ketersediaan, keterjangkauan dan akses terhadap pangan oleh masyarakat luas termasuk mereka yang berpenghasilan rendah. Artinya Indonesia belum bisa mencapai ketahanan pangan nasional berkelanjutan, seperti yang tertuang didalam definisi Ketahanan Pangan sebagai berikut :  
“Ketahanan Pangan adalah kondisi terpenuhinya Pangan bagi Negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan.”

Pemerintah belum serius memberdayakan komoditas pangan lokal seperti ubi kayu, ubi jalar, shorgum, sagu, dsb. Khusus ubi kayu atau lebih dikenal di masyarakat sebagai Singkong, sangat banyak variasinya terutama untuk pangan, sehingga suatu potensi yang sangat besar untuk

mendukung ketahanan pangan nasional berkelanjutan. Produk pangan berbahan baku singkong sangat banyak, sehingga singkong dijuluki oleh Dr. Sumitro A. (alm.) sebagai “KOMODITI AJAIB.” Terimakasih pak Sumitro, sumbangsih Anda pada Masyarakat Singkong Indonesia akan tetap dikenang dan diimplementasikan dengan menggali terus kreasi produk-produk pangan berbahan baku singkong. Singkong juga disebut sebagai “a commodity with zero waste,” artinya dari tanaman singkong tidak ada bagian terbuang, semua bagian dapat dimanfaatkan untuk kehidupan manusia. Diantara produk-produk berbahan singkong yang sangat penting mendukung ketahanan pangan nasional berkelanjutan yaitu Tapioka dan Mocaf.

### **Ubi kayu atau Singkong atau *Cassava* sebagai Bahan Baku Tapioka dan Mocaf**

Ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) adalah salah satu komoditas umbi akar terpenting di dunia. Ubi kayu merupakan sumber energi bagi hampir satu milyar penduduk di 105 negara seluruh dunia dan sumber pati termurah untuk lebih dari 300 jenis produk industri (FAO, 2008). Indonesia adalah penghasil ubi kayu terbesar keempat setelah Nigeria, Republik Demokratik Kongo, dan Thailand (FAOSTAT, 2017). Meskipun produksi di Indonesia termasuk 5 besar dunia dengan produk hilir yang beragam, namun pada kenyataannya impor ubi kayu di negara ini masih terbilang tinggi. Total impor produk ubi kayu segar dan olahan pada tahun 2017 dan 2018 tercatat rata-rata mencapai 382.000 ton (BPS, 2019). Salah satu penyebab besarnya impor komoditas ubi kayu ke Indonesia adalah harga produk impor yang relatif lebih murah dibandingkan dengan produk lokal. Misalnya saja tepung tapioka lokal dijual dengan harga Rp 5.000,00 sedangkan tapioka impor dapat dibeli dengan harga Rp 4.000,00 (Matondang, 2018) sehingga membuat industri berbahan dasar ubi kayu lebih memilih produk impor. ***Selain itu, fluktuasi harga ubi kayu juga sangat tinggi dibandingkan dengan komoditas sumber pati lainnya, sehingga industri tidak lagi memprioritaskan ubi kayu sebagai sumber pati dalam pembuatan produknya. Hal ini berdampak pada minat petani menjadi berkurang untuk menanam ubi kayu dan berpotensi mengurangi luas lahan yang dimanfaatkan untuk produksi ubi kayu.*** Data luas lahan ubi kayu di Indonesia menunjukkan penurunan dari 1.003.494 Ha pada tahun 2014 menjadi 792.952 Ha pada tahun 2018 (BPS, 2019). Meskipun produktivitas ubi kayu meningkat dari 233,55 Ku/Ha pada tahun 2014 menjadi 243,91 Ku/Ha pada tahun 2018, namun produksi ubi kayu Indonesia tetap cenderung menurun pada lima tahun terakhir ini, yaitu dari 23.436.384 Ton pada tahun 2014 menjadi 19.341.233 Ton pada tahun 2018 (BPS, 2019). Adapun sebaliknya, data kebutuhan akan singkong justru cenderung mengalami kenaikan yang tinggi. Kebutuhan tepung singkong dari 1.200.000 Ton pada tahun 2013 meningkat 8 kali lipat menjadi 9.600.000 Ton pada tahun 2016 (BPS, 2017) dan konsumsi singkong meningkat dari 3,48 kg/kapita/tahun pada tahun 2013 menjadi 6,34 kg/kapita/tahun pada tahun 2017 (BPS, 2018).

Ubi kayu merupakan salah satu komoditas pangan non beras yang sangat populer, baik dikonsumsi langsung maupun sebagai bahan baku dalam berbagai industri. Di Afrika, ubi kayu merupakan bahan pangan pokok dan merupakan sumber pendapatan negara yang cukup besar.

Di Indonesia, ubi kayu menempati urutan keempat sebagai komoditas tanaman dengan urutan produksi tinggi setelah, padi, sawit, dan karet. Pemanfaatan ubi kayu sangat luas meliputi industri makanan, pakan, tekstil, kertas dan kayu lapis. Selain dari itu, di tengah kencangnya isu krisis energi, popularitas ubi kayu semakin meningkat sebagai bahan baku bioethanol.

Tanaman ubi kayu memiliki banyak kelebihan yakni (a) dapat tumbuh pada kondisi yang kurang baik dan iklim yang ekstrim, seperti tanah masam; (b) mampu berproduksi pada tanah yang subur tetapi tetap menghasilkan pada tanah yang kurang atau tidak subur; (c) rentang panen yang panjang yakni antara 8 hingga 12 bulan; (d) **merupakan makanan pokok terbesar dunia setelah gandum, beras dan jagung**; (e) sumber terbesar karbohidrat; (f) sekitar 500 juta orang bergantung padanya; dan (g) memiliki umbi manis dan pahit (Laswai, dkk., 2006; Vessia, 2008).

Tanaman ini dikenal sebagai produsen karbohidrat paling efisien di antara tanaman penghasil karbohidrat (ARC, 2009). **Ubi kayu dapat dikembangkan menjadi tanaman pangan yang sangat potensial** karena selain produktivitasnya sangat tinggi (40-100 ton/Ha), juga kandungan kalori dan gizinya memadai. Kandungan kalori umbi segar (kadar air 60 persen) adalah 153 kalori sangat memadai untuk konsumsi langsung sebagai bahan pangan pokok. Nisbah kandungan ini semakin tinggi dengan menurunnya kandungan air (kering) sehingga memudahkan penanganan sekaligus memperpanjang masa simpan. Kandungan lainnya yang bermanfaat dari ubi kayu adalah protein dan vitamin (A, B dan C). Daun ubi kayu adalah sumber vitamin C yang sangat baik yakni mengandung 311 mg dalam setiap 100 g (daun segar). Adapun daun kering mengandung protein yang tinggi yaitu 32,5 gram setiap 100 gram daun kering dibandingkan dengan umbi ubi kayu segar yang hanya mengandung protein 0,7 gram saja. **Dengan sifat dan kandungan tersebut, maka ubi kayu dapat dijadikan tepung tapioka dan tepung mocaf, terutama untuk bahan beraneka pangan.**

Dari uraian di atas terlihat adanya kontras antara menurunnya produksi ubi kayu di Indonesia di satu pihak, sedangkan di lain pihak ubi kayu memiliki multifungsi, yaitu sebagai pangan, pakan, industri, farmasi, dan bioethanol (energi) serta meningkatnya kebutuhan dan konsumsi akan ubi kayu. Dalam kaitannya dengan FGD ini, maka ubi kayu akan disoroti fungsinya sebagai sumber bahan pangan non beras yang sangat penting. Sehingga peningkatan produksi ubi kayu terutama untuk mendukung industri termasuk tapioca dan mocaf, dalam rangka memperkuat Ketahanan Pangan Nasional, menjadi sangat penting.

### **TAPIOKA sebagai Bahan Baku Berbagai Ragam Pangan**

Tepung tapioka yang dibuat dari singkong mempunyai banyak kegunaan, antara lain sebagai bahan baku dan bahan pembantu dalam berbagai industri, terutama industri pangan, pakan dan farmasi. Tapioka yang diolah menjadi sirup glukosa dan dekstrin diperlukan oleh berbagai

industri, antara lain industri kembang gula, pengalengan buah, pengolahan es krim, minuman dan industri peragian. Tapioka juga banyak digunakan sebagai bahan pengental, bahan pengisi dan bahan pengikat dalam industri makanan, seperti dalam pembuatan puding, sop, makanan bayi, es krim, pengolahan sosis daging, dan industri farmasi. ***Dalam kaitannya dengan acara FGD ini, akan difokuskan kepada Tapioka untuk Makanan (setiap 100 gram tapioka akan mengandung 342 Kkal energi). Oleh karena itu akan diundang narasumber yang dapat menyajikan pentingnya tapioka bagi pengembangan dan kemajuan industri pangan dalam rangka memperkuat ketahanan pangan nasional.***

### **MOCAF sebagai Bahan Baku Pangan**

Kata mocaf adalah singkatan dari *Modified Cassava Flour* yang berarti tepung singkong yang dimodifikasi. Secara definisi, mocaf adalah produk tepung dari singkong yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel singkong secara fermentasi, dimana mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) mendominasi selama fermentasi tepung singkong ini. Mikroba yang tumbuh menghasilkan enzim pektinolitik dan sellulolitik yang dapat menghancurkan dinding sel singkong, sedemikian rupa sehingga terjadi liberasi granula pati. Mikroba tersebut juga menghasilkan enzim-enzim yang menghidrolisis pati menjadi gula dan selanjutnya mengubahnya menjadi asam-asam organik, terutama asam laktat. Hal ini akan menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan melarut. Demikian pula, cita rasa mocaf menjadi netral dengan menutupi cita rasa singkong sampai 70%. Warna mocaf yang dihasilkan lebih putih jika dibandingkan dengan warna tepung singkong biasa. Maka mocaf ini mendekati karakteristik tepung terigu. Mocaf dicampur tepung terigu (10-40%), bahkan mocaf 100%, dapat digunakan sebagai bahan baku makanan seperti mie, roti dan berbagai kue kering dan kue basah. Jadi mocaf adalah bahan baku pangan.

### **Nama kegiatan:**

***Focus Group Discussion (FGD) “Peningkatan Produksi Ubi Kayu untuk Mendukung Industri Tapioka dan Mocaf dalam Memperkuat Ketahanan Pangan Nasional”. Sekaligus menyelenggarakan Musyawarah Nasional MSI untuk memilih Pengurus Dewan Pimpinan Nasional MSI periode 2020-2025.***

### **Waktu Penyelenggaraan:**

Hari Rabu, Tanggal 11 Maret 2020, jam 09.00-13.20 (FGD) dan 13.20-16.00 (MUNAS MSI)

### **Tempat Penyelenggaraan:**

RUANG RAPAT UTAMA DIREKTORAT JENDERAL TANAMAN PANGAN, KEMENTERIAN PERTANIAN  
Jl. AUP, Pasar Minggu.

**Pembukaan:**

Laporan Penyelenggara: **Dr. Ima M. Zainuddin, Sekjen DPN MSI**

Sambutan dan Pembukaan oleh **Dr. Suwandi, Direktur Jenderal Tanaman Pangan, Kementerian Pertanian**

**Nara Sumber:**

1. Pengarahan: **Dr. Suwandi, Direktur Jenderal Tanaman Pangan:** “Kebijakan Pembangunan Ubi Kayu Nasional”
2. Keynote Speaker: **Ir. Abdul Rochim, Dirjen Industri Agro, Kementerian Perindustrian:** “Kebijakan Industri Pangan Berbasis Ubi Kayu Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional”
3. **Prof. Ir. Wani Hadi Utomo, Project Leader Kerjasama Balitkabi-Univ.Brawijaya-CIAT:** “Prospek Pengembangan Ubi Kayu di Sumatera Utara dan NTT”
4. **Isman Saladin, SE:** “Peningkatan Produksi Tapioka dan Prospeknya tahun 2020-2024 dalam Memperkuat Ketahanan Pangan Nasional”
5. **Prof. Dr. Achmad Subagio:** “Peningkatan Produksi Mocaf dan Prospeknya Tahun 2020-2024 dalam Rangka Substitusi Impor Gandum Sebesar 20%”
6. **Ir. Arifin Lembaga, Penasehat MSI:** “Standardisasi Tapioka dan Mocaf Meningkatkan Daya Saing dalam Perdagangan Dalam dan Luar Negeri”
7. **Prof.Dr. Enny Sudarmonowati, LIPI:** “Bioresources Ubi Kayu sebagai Bahan Baku Tapioka dan Mocaf dalam Mendukung Ketahanan Pangan Nasional”
8. **Wawan Arum, Ayu Food:** “Studi Kasus Pengolahan Mocaf dan Display Pangan Berbahan Baku Mocaf”

**Moderator:**

**H. Suharyo Husen, Ketua Umum Dewan Pimpinan Nasional Masyarakat Singkong Indonesia**

**Undangan:**

1. **Kemenko Ekonomi:**
  - a. **Ir. Yuli Sri Wilanti, M.M., (Asdep Bidang Koordinasi Agribisnis):**  
Hp/Wa 0818-815-250
  - b. **Asdep Bidang Koordinasi Pangan: Darto: 08151367-5720**
2. **Kem. Pertanian:**
  - a. **Dirjen Tanaman Pangan**
  - b. **Dir. Aneka Umbi dan Aneka Kacang**
  - c. **Dir. P2HP Tanaman Pangan**
  - d. **Ka Pusat Penganeka Konsumsi dan Keamanan Pangan, Badan Ketahanan Pangan**
  - e. **Dr. Andriko Noto Susanto, S.P., M.P. (Ka Pusat Ketersediaan Pangan dan Kerawanan Pangan, BKP Kementan)**
  - f. **Prof. Dr. Ir. Risfanheri, M.Si. (Kepala Pusat Distribusi dan Cadangan Pangan, BKP Kementan)**
  - g. **Jhon Hendra S.P., M.Si. (Kepala Bidang Penganekaragaman Pangan, BKP Kementan)**

- h. Ir. Mastur, M.Si., Ph.D. (Kepala Balai Besar Litbang Bioteknologi dan Sumber Daya Genetik Pertanian (BB Biogen))
  - i. Dr. Haris Syahbuddin, DEA (Kepala Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan (Kementan))
  - j. Dr. Ir. Yuliantoro Baliadi, M.S. (Kepala Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi (Balitkabi))
  - k. Dr. Sustiprijatno, M.Sc. (Kepala Bidang Kerjasama dan Pendayagunaan Hasil Penelitian BB Biogen)
  - l. Puji Lestari, Ph.D. (Peneliti BB Biogen)
  - m. Higa Afza, S.Si. (Peneliti BB Biogen)
  - n. Dr. Kartika Noerwijati (Peneliti Balitkabi)
  - o. Eriyanto Yusnawan, Ph.D. (Peneliti Balitkabi)
  - p. Bambang Sri Koentjoro, M. Kom. (Peneliti Balitkabi)
3. Kementerian Perindustrian:
- a. Ir. Abdul Rochim, Dirjen Industri Agro, Kementerian Perindustrian.
  - b. Ibu Enny Ratnaningtyas, Direktur Industri Makanan, Hasil Laut dan Perikanan, Kem. Perindustrian
  - c. Kepala Balai Besar Industri Agro, Kem. Perindustrian
4. Kementerian Perdagangan:
- a. Dra. Pradnyawati M.A., Direktur Pengamanan Perdagangan, Kem. Perdagangan
  - b. I. John Martha, MBA., Direktur Fasilitas Export dan Import, Kem. Perdagangan
5. Kementerian UMKM dan Koperasi:
- a. Hanung Harimba Rachman, plt. Deputi Bidang Pembiayaan, Kem. Koperasi dan UMKM
  - b. Victoria br. Simanungkalit, Deputi Bidang Produksi dan Pemasaran, Kem. Koperasi dan UMKM
6. LIPI:
- a. Prof. Enny Sudarmonowati, Pakar Bioteknologi/Cassava
  - b. Tommy LIPI, Pakar /Peneliti : HP/WA 085776444433
  - c. Budi Triyono, Pakar/Peneliti: HP/WA 08128691507
  - d. Dr. Sasa Sofyan Munawar, S.Hut., LIPI/Pakar: HP/WA 081339864342
  - e. Dr. Ahmad Fathoni, M.Eng. (Peneliti Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI)
  - f. Dr. Sri Hartati (Peneliti Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI)
  - g. Dr. Rikno Harmoko, M.Sc. (Peneliti Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI)
7. Pemerintah Daerah:
- a. Kepala Dinas Pertanian Propinsi Kalimantan Timur
  - b. Kepala Dinas Pertanian Propinsi Banten

- c. Kepala Dinas Pertanian Propinsi Jawa Barat
- d. Kepala Dinas Pertanian Propinsi Lampung
- e. Kepala Dinas Pertanian Propinsi DI Yogyakarta
- f. Kepala Dinas Pertanian Propinsi Jawa Tengah
- g. Kepala Dinas Pertanian Propinsi Jawa Timur
- h. Kepala Dinas Pertanian Propinsi NTB
- i. Kepala Dinas Pertanian Propinsi NTT
- j. Kepala Dinas Pertanian Propinsi Sumatera Utara
- k. Kepala Dinas Pertanian Propinsi Riau

**8. Perguruan Tinggi:**

- a. Ir. Santosa Yudo Warsono, M.T. (Direktur Inovasi Industri, Ditjen Penguatan Inovasi, Kemenristek-BRIN RI)
- b. Dr. Jonathan Newby (Australian, CIAT South East Asia, Vietnam)
- c. Prof. Ir. Wani Hadi Utomo (Project Leader Kerjasama Balitkabi-Univ.Brawijaya-CIAT) dan Perwakilan Tim dari Sikka Flores dan Sumatera Utara
- d. Erwin Ismu Wisnubroto, Dipl. Ag.Sc. (Universitas Brawijaya)
- e. Ms. Mirah Nuryati PSM (ACIAR)
- f. Dr. Agung Karuniawan (Dosen Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran)
- g. Dr. Adi Pancoro (Dosen dan Peneliti ITB)
- h. Prof. Ir. Yazid Bindar M.Sc., Ph.D. (Dosen dan Peneliti ITB)
- i. Dr. Made Tri Ari Penia Kresnowati (Dosen dan Peneliti ITB)
- j. Dr. Rijanti R. Maulani (Dosen dan Peneliti ITB)
- k. Dr. Agus Cahyadi (Dosen dan Peneliti ITB)
- l. Dr. Nurul Khumaida (IPB, Pakar Cassava for 3 F)
- m. M. Suúdi, Ph.D. (Dosen dan Peneliti Universitas Jember)
- n. Didik Pudji Restanto, M.S., Ph.D. (Dosen dan Peneliti Universitas Jember)

**9. Industri:**

- a. Mr. Fanny Hosea, PT. Cargill Indonesia
- b. Mr. Jochem, PT. Agromax Asia
- c. Eman Suryana, S.Si., M.M., Greenhope
- d. Presdir Sungai Budi

**10. Masyarakat Singkong Indoneasia (MSI):**

- a. H. Suharyo Husen BSc, SE, MBA, Ketua Umum DPN MSI
- b. Dr. Ima M. Zainuddin, Sekjen DPN MSI
- c. Ina Sopina, Bendahara DPN MSI
- d. Dr. Thamrin C. Djamin, Ketua Bidang Administrasi dan Keuangan
- e. Ir. Kukuh Sudyanto, Ketua Bidang Budidaya
- f. Rusli Hendarta, Ketua Bidang Industri
- g. Prof. Dr. Achmad Subagio, Ketua Bidang Teknologi
- h. Ir. Susilohadi, Ketua Bidang IT
- i. Ir. Arifin Lembaga, Penasehat

- j. Drs. Daryanto, Penasehat
- k. Prof. Endang Sukara, Penasehat/Pakar
- l. Prof. Mohammad Winugroho, Ketua Dewan Pakar
- m. Prof. Dr. Anas, Anggota Dewan Pakar/Ilmu Tanah
- n. Ir. Bagus Reza, Pakar Pemasaran
- o. AKBP Jaya Jumentara, Ketua Pengawas
- p. Isep Gojali, Penasehat
- q. Utama Kayo, Penasehat
- r. Henry Supardi, Pakar Komunikasi
- s. Drs. Aap Aptadi MBA, Ketua MSI Propinsi Banten
- t. Ir. Harry S. Soba, Ketua MSI Bogor Raya
- u. Isman Salahudin, SE, MBA, Ketua MSI Propinsi Kalimantan Timur
- v. H. Hasan Basri, Ketua MSI Propinsi Riau
- w. Ir. Djarot Kartika, MM, Ketua MSI Sumatra Utara/Plt. Ketua MSI Yogyakarta
- x. Erly Pane, Ketua MSI Kabupaten Asahan
- y. Ibu Toti Munawar, Pengrajin Mocaf, MSI Jawa Barat di Bandung.
- z. Pak Yeyet, MSI Jawa Barat
- aa. Wawan Arum, Ayu Food Tangsel, Pakar Pengolahan Mocaf
- bb. Alexander Tawas, Pakar Bisnis Ubikayu
- cc. Adrinto Chandra, Pakar Kerjasama Dengan China
- dd. Ny. Siska, Sekretaris Pak A. Chandra/Balikpapan Kaltim

**11. LAIN- LAIN:**

- a. Bp. Pantiro Sunu Wasisto, Pengusaha PT. Cassava Industri Estate 79 (HP. +62-813-8052-6671; email: [pantjoro@gmail.com](mailto:pantjoro@gmail.com))
- b. Widianoro, SH, Manager Hasil Perkebunan dan Kehutanan GKAAI (HP. +62-822-5040-6333; e-mail: [widianoro@kagamavirtual.org](mailto:widianoro@kagamavirtual.org))
- c. Arief, Mocaf Solo (HP. +62-878-3538-7189).
- d. Neni, Mocaf, Giwangan Yogyakarta (HP. +62-811-166-994).
- e. Ir. Supto Ciptanto, Pertanian Organik Jateng GKAAI, (HP +62-812-2617-3999)
- f. Ibu Enny, 3 GO Organik Jateng (HP. +62-812-2523-7248).
- g. Nenik Wahyu, Pengrajin Mocaf, Akar Makmur di DI Yogyakarta (HP. +62-813-2839-2937)



**SUSUNAN ACARA FGD TAPIOKA DAN MOCAF, SERTA MUNAS MSI, 11 MARET 2020**

<b>JAM</b>	<b>ACARA</b>	<b>PEMBICARA</b>	<b>MODERATOR</b>	<b>NOTULIS</b>	<b>KET.</b>
08.00-09.00	PENDAFTARAN PESERTA	PANITIA	SUHARYO HUSEN	1.R. BAGUS 2.TRI W.S.	Ruang Rapat Utama Ditjen TP (Lt.1)
09.00-09.20	Pembukaan: 1. Ketua Penyelenggara	MC Dr. Ima M. Zainuddin, Sekjen DPN MSI/SITH ITB	Sda Sda	Sda Sda	Sda Sda
09.20-10.00	2. Pengarahan oleh Dirjen Tanaman Pangan: “Kebijakan Pembangunan Ubi Kayu Nasional dalam Mendukung Industri Tapioka dan Mocaf “, sekaligus Pembukaan FGD dan Munas MSI	Dr. Ir. Suwandi, MSc, Dirjen Tanaman Pangan, Kem Pertanian	Sda	Sda	Sda
10.00-10.30	Keynote Speaker: “Kebijakan Industri Pangan Berbasis Ubi Kayu Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional”	Ir. Abdul Rochim, Dirjen Industri Agro, Kem.Perindustrian	sda	sda	sda
10.20-10.40	Prospek Pengembangan Ubi Kayu di Sumatera Utara dan NTT	Prof. Ir. Wani Hadi Utomo, Project Leader Kerjasama Balitkabi- Univ.Brawijaya-CIAT.	sda	sda	sda

10.40-11.00	Peningkatan Produksi Mocaf dan Prospeknya Tahun 2020-2024 untuk Substitusi Impor Gandum 20%	Prof.Dr. A. Subagio, DPN MSI/Universitas Jember	sda	sda	sda
11.00-11.20	Peningkatan Produksi Tapioka dan Prospeknya Tahun 2020-2024 untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional.	Isman Saladin, SE, Ketua MSI Kaltim.	sda	sda	sda
11.20-11.40	Standardisasi Tapioka dan Mocaf meningkatkan daya saing dalam perdagangan dalam dan luar negeri.	Ir. Arifin Lembaga, DPN MSI/Penasehat	sda	sda	sda
11.40-12.00	Bioresources UbiKayu sebagai Bahan Baku Tapioka dan Mocaf dalam Mendukung Ketahanan Pangan Nasional	Prof.Dr. Enny Sudarmonowati, LIPI	sda	sda	sda
12.00-12.20	Studi Kasus Pengolahan Mocaf dan Display Pangan Berbahan Baku Mocaf	Wawan Arum, Ayu Food, Tangsel	sda	sda	sda
12.20-12.30	Kesimpulan	Moderator	sda	sda	sda
12.30-13.20	ISOMA DAN RAMAH TAMAH	Panitia	-	-	Semua peserta
13.20 - 16.00	MUNAS MSI:	Peserta Semua Anggota MSI	sda	sda	sda

	Pendaftaran Anggota MSI peserta MUNAS MSI 2020				
13.20-13.30	Pembukaan MUNAS: 1. Laporan Panitia Munas MSI 2. Sambutan Ketum DPN MSI	Dr. Ima M. Zainuddin, Sekjen DPN MSI	Widiantoro SH  sda	sda  sda	sda  sda
13.30-14.00	Laporan Pengurus DPN MSI	H. Suharyo Husen, Ketum DPN MSI	sda	sda	sda
14.00-14.30	Tanggapan Anggota/Peserta MUNAS MSI	Dipandu oleh Sekjen MSI/SITH ITB, Dr. Ima M. Zainuddin	sda	sda	sda
14.30-15.00	Jawaban DPN MSI dan Kesimpulan Laporan Pengurus	Ketum MSI dan Pengurus DPN MSI	sda	sda	sda
15.00-15.30	Pemilihan Ketua Umum MSI Periode 2020-2025: 1. Langsung 2. Formatur 3-5 orang (1 orang dari Pengurus lama)	Dipandu oleh Sekjen MSI	sda	sda	sda
15.30-15.45	Laporan Tim Formatur (kalau pakai Formatur), atau Pengumuman Hasil Pemilihan (kalau langsung)	Dipandu oleh Sekjen MSI	sda	sda	sda
15.45-16.00	1. Sambutan Ketua Lama (ucapan selamat) 2. Sambutan Ketua MSI Terpilih.	H. Suharyo Husen  PM	sda	sda	sda

	3. Serah Terima antara Ketum MSI lama kepada Ketum MSI Terpilih. 4. PENUTUPAN	Dari H. Suharyo Husen kpd PM  Ketua Terpilih			
--	----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	--	--	--

**Bogor, 4 Maret 2020**  
**Dewan Pimpinan Nasional Masyarakat Singkong Indonesia**