

## **Arintina Rahayuni, STP, MPd**



NAMA : Arintina Rahayuni, STP, MPd  
NIP : 19650912 198803 2 001  
PANGKAT / GOL : Penata Tk.I/ III d  
TTL : Kendal, 12 September 1965  
ALAMAT : Perum Kepodang Asri 42 Ungaran  
EMAIL : rarintina@yahoo.com

BIDANG KEAHLIAN : Gizi Pangan

PENDIDIKAN :

- D3 Gizi, Akademi Gizi Yogyakarta 1988
- S1 Teknologi Pangan dan Gizi, IPB, 2000
- S2 Teknologi Pendidikan, UNNES, 2003

MATA KULIAH YANG DIAMPU :

- Pengembangan Formula Makanan
- Sanitasi dan Keamanan Pangan

PELATIHAN :

PELATIHAN	PENYELENGGARA	TAHUN
1. Sertifikat Profesi	BNSP Jateng	2008
2. Seminar Annual Scientific Meeting 2010: <i>Health Promotion and Prevention Based on Clinocal Evidance</i>	IDI-UGM	2010
3. Simposium "Medical Nutrition Therapy Update in Diabetes Mellitus"	PERKENI	2010
4. Workshop Pengembangan Kurikulum Berbasis Kompetensi Prodi D IV Gizi	Kayu Arum Resort Salatiga	2012
5. Workshop Penyusunan Soal dan Instrumen Uji Kompetensi Prodi D III Gizi	Poltekkes Kemenkes Semarang	2012
6. Workshop Entry Data dosen, Mahasiswa, Jadwal Kuliah dari Nilai Hasil Studi	Poltekkes Kemenkes Semarang	2013
7. Sertifikat Pendidikan dan Pelatihan Pentingnya Penerapan dan Sanitasi tenaga Penjamah Makanan dalam Peningkatan Mutu Mkanan Rumah Sakit	DPD PERSAGI JATENG	2013
8. Sertifikat Pelatihan Hazard Analysis And Critical Control Points (HACCP)	DPD PERSAGI JATENG	2014
9. Training on HACCP Implementation and Evaluation on Hospital	IPB Bogor	2015
10. Pelatihan Kuliner Peningkatan Mutu Makanan Rumah Sakit	Yayasan Gizi Kuliner Jakarta	2015
11. Pelatihan Nutrition Care Process (NCP) Bagi	Jurusan Gizi Poltekkes	2015

Tenaga Gizi	Semarang	
12. Workshop Nasional Pengembangan Kurikulum D-III dan D-IV Gizi	Forkom Jurusan Gizi Indonesia	2016

PUBLIKASI KARYA ILMIAH :

JUDUL	DIMUAT DI	TAHUN
1. Pengaruh Berbagai pH Sari Buah dan Suhu Pasteurisasi terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Kulit Manggis	Journal of Nutrition Collage Vol.1 No.1 Jilid 3	2012
2. Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik dan Tingkat Penerimaan Es Krim dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras dan Ketan	Journal of Nutrition Collage Vol.1 No.1 Jilid 4	2012
3. Substitusi Inulin Umbi Gembili ( <i>dioscorea esculenta</i> ) pada Produk Es Krim Sebagai Alternatif Produk Makanan Tinggi dan Rendah Lemak	Journal of Nutrition Collage Vol.2 No.1 Jilid 1	2013
4. Penambahan Gembili pada Flakes Juwawut Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang	Journal of Nutrition Collage Vol.2 No.1 Jilid 2	2013
5. Hubungan Status Gizi Ibu dengan Status Gizi Bayi Usia 5-6 Bulan yang Mendapat ASI Eksklusif	Journal of Nutrition Collage Vol.2 No.1 Jilid 3	2013
6. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan & Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Mocaf, Tapioka dan Maizena)	Journal of Nutrition Collage Vol.2 No.1 Jilid 4	2013
7. Nugget Tempe dengan Substitusi Ikam Mujahir Sebagai Alternatif Makanan Sumber Protein, Serat dan Rendah Lemak	Journal of Nutrition Collage Vol.2 No.1 hal.1-9	2013
8. Pengaruh Pemberian pH Substrat Terhadap Kadar Serat, Vitamin C dan Tingkat Penerimaan Nata de Cashew ( <i>anacardium occidentale l.</i> )	Journal of Nutrition Collage Vol.2 No.1 hal.200-206	
9. Potensi Yoghurt Tanpa Lemak dengan Penambahan Tepung Pisang dan Tepung Gembili Sebagai Alternatif Makanan Rendah Kolesterol	Journal of Nutrition Collage Vol.3 No.2	2014
10. Inulin Gembili Bulbs ( <i>dioscoreaesculenta</i> ) application At Sweet Bread Products to Increase Fiber, Physical Properties and level of acceptance	Jurnal Riset Kesehatan Vo.3 NO.1 (2014) Januari 2014	2014