

Daftar Isi

Halaman muka	i
Sambutan Rektor Universitas Sriwijaya	ii
Sambutan Ketua Panitia	iii
Sambutan Ketua PATPI Pusat	iv
Daftar Isi	v
Keynote Speech:	
<i>Local Food Ingredients – a Case for Gelatin Alternatives</i> (A.A. Karim, Malaysia)	1
<i>Biochemical Engineering for Food Production by modern Fermentation Processes – an Abstract</i> (Winfried Storch, Germany)	12
Makalah Kelompok Kimia Pangan (KP)	
KP-01 Pengaruh Kadar Sukrosa dan Kepekaan Teh pada Karakteristik Cider Teh (<i>Abu Amar, Rullyenzi Rasyid, Fiqih Octaviana Indriani</i>)	13
KP-02 Mempelajari Analisis Rendemen Tebu Secara Cepat Berdasarkan Brik Nira (<i>Adi Ruswanto</i>)	20
KP-03 Analisa Antosianin Pada Produk Olahan Beras Merah Dengan Berbagai Metode Pengolahan (<i>Adini Alvina, Sri Rejeki Retna Pertiwi, Lia Amalia</i>)	29
KP-04 Sifat-sifat Kacang Tanah Pres Sangrai Yang Direkonstruksi dalam Larutan Natrium Bikarbonat (<i>Agnes Murdiati, Y.Marsono, Erika Purnamasari</i>)	35
KP-06 Nilai pH, Mutu Hedonik dan Tingkat Kesukaan Es Krim Probiotik dengan Menggunakan Starter <i>Lactobacillus casei</i> dan <i>Bifidobacterium bifidum</i> (<i>A. M. Legowo, S.Mulyani, dan C.S.Rinoaji</i>)	45
KP-08 Pengembangan Metode Analisis Penentuan Kadar Protein Bebas Jaringan Ikat pada Produk Daging Olahan (<i>As'ari Nawawi, Rahmana, Emran Kartasasmita, dan Monica Septiviani Lestari</i>)	51
KP-09 Kajian Karakteristik Flakes dari Tepung Kimpul (<i>Xanthosoma Sagittifolium</i> L. Schott) (<i>Betty D Sofiah, Marsetio, dan Andrei Zulkarnain</i>)	62
KP-11 Synthesis and antibacterial activity of chitosan quaternary derivatives (<i>Erdawati, and Daniel Arief Budiman</i>)	72
KP-12 Interaksi Pewarna Alami Brazilein Kayu Secang (<i>Caesalpinia Sappan</i> L) dengan Komponen Pangan dan Stabilitasnya pada Produk Pangan (<i>Dede R Adawiyah, Rahmi Holinesti, dan Tien R.Muhtadi</i>)	77
KP-14 Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Pati Termodifikasi dari 4 (empat) Varitas Ubi Jalar (<i>Elisa Julianti, Ridwansyah</i>)	85
KP-18 Effect of Heat Treatments Toward Antioxidant Activity and the total Phenol Contents of Aloe Chinesis Cloudy Juices (<i>Yohana S Kusuma Dewi</i>)	89
KP-20 Sifat Fisiko-Kimia Gelatin Hasil ekstraksi Kulit Segar dan Kering Beberapa Jenis Ikan (<i>Hafni Rahmawati dan Yudi Pranoto</i>)	98
KP-21 Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomea Batatas</i> L.Poir) Sebagai Sumber Antioksidan Alami Pada Produk Cookies (<i>Hardoko, Tagor M.Siregar, Lulu Novita</i>)	105
KP-24 Kajian Pengaruh Proses Pembekuan terhadap Karakteristik Tape Ketan Putih (<i>Oryza sativa glutinosa</i>) (<i>Ina Siti Nurminabari Sidi dan Daerobi</i>)	114
KP-25 Pengaruh lama Perendaman Dan Pemasakan Terhadap Karakteristik Tempe Jagung (<i>M. Iyan Sofyan, Ami Handayani</i>)	121

KP-26	Pengaruh Suhu dan Pemanasan terhadap Sari Buah Apel Malang (<i>J.Tuju, LE. Lalujan, Rizwan Kalay</i>)	132
KP-28	Stabilitas Vitamin A Yang Difortifikasi Dalam Garam (<i>Komari dan Astuti Lamid</i>)	141
KP-29	Pengaruh Penambahan CMC dan Pektin terhadap Sifat Fisik Jamu Gendong Kunyit Asam untuk Meningkatkan Penampilan dan Penerimaan Organoleptiknya(<i>Krishna Purnawan Candra, Neni Suswatini, Muhammad Riduan</i>)	144
KP-30	Penghambatan Aktiviats Xantin Oksidase Komponen Aktif Buah Salak (<i>Salacca edulis Reinw.</i>) Varietas Bongkok (<i>Leni Herliani Afrianti</i>)	151
KP-31	Pengaruh pH Pelarut dan Iradiasi terhadap stabilitas klorofil lamun (<i>Thalasia hemprichee</i>) pada kedalaman berbeda di laut Bandengan, Jepara.(<i>Lisard Dimara</i>)	160
KP-32	Pengaruh Cara Blansing Beberapa Bagian Tanaman Katuk (<i>Sauropus angrogynus L. Merr</i>) terhadap Warna dan Beberapa Karakteristik lain Tepung Katuk (<i>Marleen Herudiyanto, Tjutju S.Achyar, dan Verna Ana Agustina</i>)	172
KP-33	Potensi Daun Sirih Merah (<i>Piper crocatum</i>) sebagai Aktivator Enzim Glukosa Oksidase (<i>Mega Safithri, Suryani, dan Laela Agustanti</i>)	182
KP-34	Sifat dan Mikrobiologi Sari Buah Murbei (<i>Morus alba L</i>) Selama Penyimpanan (Chemical and Microbiology Characteristics of Mulberry (<i>morus alba L.</i>) fruit Juice During Storage (<i>Merynda Indriyani Syafutri, Clara M Kusharto Budi Setiawan</i>)	186
KP-36	Hubungan Sifat Fisikokimia dan amilografi Tepung Jagung Putih Yang dipengaruhi waktu perendaman Butiran Jagung(<i>Nur'aini, Purwiyanto Hariyadi, Tien R Muchtadi, dan Nuri Andarwulan</i>)	195
KP-37	Analisis Sifat Pewarna Spora Oncom (<i>Neuspora Sitophila</i>) dan Aplikasinya Pada <i>Chiffon Cake</i> Kukus dan Panggang(<i>Puji Astuti, Suci Rahayu, Ridawati</i>)	206
KP-39	Kajian Pengayasan <i>Virgin Coconut Oil</i> dengan Zat Pigmen Kuning, Hijau dan Merah dan Stabilitas Produk pada Penggorengan Bahan Pangan(<i>Sedarnawati Yasni dan Yusmanetti Sari</i>)	213
KP-40	Pengaruh Pemanggangan Oven Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Kacang Tanah (<i>Arachis Hypogaea L.,</i>)(<i>Sri Kanoni, Agnes Murdiati dan Shefani MA</i>)	225
KP-41	Pengaruh Varietas dan Tingkat Kemasakan Tanaman Tebu terhadap Kandungan Gula pada Nira Tebu Rakyat(<i>Suroso, Setyo Hastuti dan Dian Arumi</i>)	233
KP-42	Application and Stability Anthocyanin Pigment Extract of Manggostene (<i>Garcinia mangostana L</i>) in Softdrinks(<i>Tati Sukarti, Hj.Een Sukarminah, dan Nur Ainun</i>)	239
KP-43	Changes of Elektrical Characteristics of Palm Olein Oil During Heating (<i>Zulman Efendi, Budiyanto, dan Hariskal</i>)	250
KP-44	Pengaruh Konsentrasi Larutan NaOH dan Lama Perendaman pada Proses Penyosohan Alkalis (<i>Alkali Debranning</i>) Terhadap Efisiensi Penyosohan dan Beberapa Karakteristik Biji Sorgum Sosoh (<i>Sorghum bicolor L Moench</i>) Galur B 100.(<i>Carmencita Tjahjadi</i>)	258
KP-45	Pengaruh pelapisan dengan <i>edible coating</i> berbahan baku karagenan terhadap karakteristik buah stroberi (<i>fragaria nilgerrensis</i>) selama penyimpanan suhu 5 °c ± 2 °c (<i>Tjutju S.Achyar, Mira Miranti, dan Christsania M.B</i>)	268

KP-46	Pengaruh Tingkat Fortifikasi Seng Oksida Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly (Thomas Indarto Putut Suseno, Netty Kusumawati, dan Maria Yuvita Santoso)	273
KP-47	Uji Aktivitas Antioksidan Rumput Laut Asal Pantai Cijulang Ciamis (As'ari Nawawi, Saeful Amin, Hasna Abroriah)	289
KP-52	Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Dodol Terung Ungu (<i>Solanum melongena</i> , L.) (Enny Purwati Nurlaili, Ninik Rustanti, Ruth Damayanti)	
KP-53	Karakteristik Fisikokimia Tepung dari 4 (empat) Varitas Ubi Jalar pada Berbagai Metode Pengeringan (Elisa Julianti)	302
KP-54	Pengaruh Penggunaan Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Kualitas Minuman Probiotik Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) (Fitria Syahida dan Luthfiyah Nurlaela)	306
KP-56	Karakteristik Kecap dari Limbah Cair (<i>whey</i>) dan Limbah Padat (Ampas) Tahu (Sri R.R. Pertiwi, Leni Marlian, Adini Alvina, Komari)	319
KP-57	Penentuan Hasil dan Aktiviti Antioksidan Ekstrak dan Serai (<i>cymbopogon itrates</i>) Melalui Kaedah Pengekstrakan Terlampau Genting (SFE) (Fazilah A. Khor D. S., Maizura, M. Umi Syafiqah, M.S)	326
KP-58	Penentuan Terhadap Hasil dan Aktiviti Antioksidan Ekstrak Pegaga (<i>Centella asiatica</i>) Melalui Kaedah Pengekstrakan Terlampau Genting (SFE) (Fazilah A. Khor D. S., Maizura, M. And Umami Shafiqah, M. S)	337
KP-60	Aplikasi pastri dan Baking Sortening Berbasis Minyak Kelapa sawit terhadap roti Croissant (Donald Siahaan, Lisfao Ansaryati, Rosnawya Simanjunatak)	350
KP-63	Proximate Composition and Physicochemical Characteristics of Meatball Produced By Different Ratios of Duck and Chicken Meat (Nurul Huda, Ruzita Ahmad, Nor Halini Mohd Aripin, and Aronal Arief Putra)	358
KP-64	Modification of Durian Rind Slurries using Pectinase and Cellulase (Chee-Keat. Ho, Ting-Jin Lim, Weng-Wai Wong, Min-Tze Liong, Azhar Mat Easa)	363
KP-65	Stabilitas Protein oleh Laktosa Selama Penyimpanan pada Sistem MPC85 (Gemala Anjani, Bhes Bhandari, Made Astawa, Dahrul Syah)	368
KP-66	Potensi Pigmen Alami sebagai Pewarna Pangan (Gregorius Antonov Wangke, Yheni Dwiningsih, Ana W. Purnomo, dan Soenarto Notosoedarmo)	377

Makalah Kelompok Mikrobiologi Pangan (MP)

MP-03	Antimicrobial activities of avocado seed extracts (<i>Persea Americana</i> Mill.) against some pathogenic and Spoilage Microorganism) (Alsuheendra, Ridawati, Elisa Lisanti, Zulhifrit)	383
MP-04	Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Pertumbuhan Mikroorganisme dan Beberapa Karakteristik Minuman Kombu Mahkota Dewa (Debby M. Sumanti, Een Sukarminah, dan Ruth Paulina)	390
MP-05	Isolasi dan Identifikasi Jamur Pada Dendeng Daging Sapi Giling Yang Dijual di Pasar Ciroyom Bandung (Ellin Harlia, Roostita L. Balia, dan Denny Suryanto)	403
MP-07	Kajian Aplikasi Riset Potensi Antimikrobia alami dan Aplikasinya dalam Produk Pangan Nabati (Ida Panggabean, Winiarti P. Rahayu, Rosliana Mawaddah, Siti Nurjanah, dan Evanikastrri)	406

MP-08	Aktivitas Antimikrobia Ekstrak Beberapa Bahan Tumbuhan Pengawet Nira Terhadap Mikrobia Pencemar Bahan Pangan (<i>I Nengah Kencana Putra, I Dewa Gede Mayun Permana, dan I Made Suparta Utama</i>)	415
MP-09	Fermentasi Tempe Jamur Tiram Putih dan Kedelai Menggunakan Inokulum <i>Rhizopus Oligosporus</i> (<i>Noverita, Maysyaroh, dan Yulneriwarni</i>)	422
MP-10	Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Gula dalam pembuatan <i>kombucha</i> menggunakan teh hijau: (<i>Nurhaida Hamzah, Rifma Ellyasmi, dan Devina Eka Putri</i>)	434
MP-11	Modifikasi Media PDA dengan Penambahan Sukrosa sebagai Media Isolasi Khamir Osmofilik dari Makanan Tradisional Indonesia (<i>Ridawati</i>)	445
MP-13	Genetic Diversity among poultry isolates of <i>Salmonella</i> Kentucky by Pulsed Field Gel Electrophoresis (PFGE) and Enterbacterial Repective Intergenic Consensus Polymerase Chain Reaction (Ericpcr) fingerprinting (<i>Sahillah A.M, Norrakiah A.S, Aminah A, dan Ahmad Azuhairi A</i>)	449
MP-14	Pengaruh amobilisasi Sel <i>Acebacter Pasteurianus</i> INT -7 dalam fermentasi Asam Asetat Terhadap Aktivitas Enzim Alkohol Dehidrogenase (<i>Sri Luwihana, Endang S Rahayu, Kapti Rahayu Kuswanto, dan Slamet Sudarmadji</i>)	454
MP-15	Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Bekasam Gula Aren Ikan Patin (<i>Tri Wardani, Nura Malahayati, Indah Nurmala</i>)	461
MP-17	Potensi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kubis dan Nenas Sebagai Starter Dalam Fermentasi Peaghurt (<i>Yulnerwarni, DS Ashari, dan Noverita</i>)	476
MP-18	Pengaruh Penggunaan Berbagai Starter Terhadap Produksi Kompos Dari Limbah Pasar Tradisional (<i>Benito A K, Yuli Astuti Hidayati, dan Eulis Tanti Marlina</i>)	484
MP-19	Pertumbuhan Tubuh Buah (Frutting Body) Jamur Tiram (<i>Pleurotus ostreatus</i>) dalam Media Tanam Logbag yang disuplementasi air kelapa Limbah Pematang Kelapa (<i>Rahmi Lestari Helmi</i>)	488
MP-20	Pembuatan Niyoghurt Dengan Berbagai Aneka Rasa Selai (<i>Abu Amar, Syahril Makosim dan Atira Terahadi</i>)	495
MP-21	Optimasi Produksi Serat Larut Pada Fermentasi Kultur Kocok Menggunakan Air Kedelai (<i>Edi Wahjono dan Sri Istini</i>)	502
MP-22	Microbiological Status of Selected Malay, Chinese and Indian Street Foods (<i>Gugapreya Chandren, Norrakiah Abdullah Sani, Abdul Salam Babji and Chao Fay Fong and Cheah Siew Sin</i>)	509
MP-23	Microbiological Quality of Selected Ready to Eat Indian Ethnic Food (<i>Gugapreya Chandren, Norrakiah Abdullah Sani, and Abdul Salam Babji</i>)	514
MP-24	Proteolytic and Antihypertensive Properties of Probiotic-Fermented Tofufa (<i>Huey-Shi Lye, Wai-Yee Fung, Azhar Mat Easa, Min-Tze Liang</i>)	522
MP-27	Pengaruh Konsentrasi dan Lama Pencelupan Asap Cair Terhadap angka Kuman dan Daya Terima Ikan Patin Asap (<i>Uji Julaila, M.Solichin, dan Sartono</i>)	527
MP-28	Nutritional composition and sensory Acceptence of Spent Hen Soup with Added Curry Leaves (<i>Ch'ng, SE.Rahman S, abdullah, A.Babji, A.S</i>)	536
MP-30	Potensi pemanfaatan limbah Air kelapa cair Untuk Pembuatan Inokulum Cair Jamur Tiram (<i>Pleurotus ostreatus</i>) (<i>Rahmi lestari Helmi</i>)	541
MP-31	Pengaruh Penambahan Berbagai Starter Pada Proses Pengomposan Limbah Pasar Tradisional Terhadap Penurunan Jumlah Bakteri Total dan Koliform (<i>Eulis Tanti Marlina, Yuli Astuti Hidayati, Ellin Harlia</i>)	548

MP-33	Enterobacter (cronobacter) sakazakii and Enterobacteriaceae in powdered infant formula and children's milk(N.A.Sani, FT.Ahmad, Norizan Jaafar, UP. Kupusamy)	552
MP-34	Risk of Vibrio parahaemolyticus in black tiger shrimps (Peraeus morodon)(N.A. Sani, KW.Sujeewa A, A.S.Babji, J.K Hashim)	559
MP-35	Karakteristik dan Identifikasi Isolat Bakteri Asam Laktat dan Khamir Yan; Berpotensi Dalam Fermentasi Kefir (<i>ES Hidayati, Yulneriwarni, Noverita</i>)	565
MP-36	Potensi Kacang-kacangan Sebagai Bahan Tahu Fermentasi Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat dari Nenas (<i>H.Widianingsih, Yulnerwani, IS Jalip</i>)	576
MP-37	Comparison of Methods For The Recovery of Escherichia coli In Inoculated chicken Curry (<i>Ratna Dewi Abdul Rahman, Norrakiah Abdullah Sani</i>)	586
Makalah Kelompok Biokimia Gizi dan Kesehatan (BGK)		
BGK-01	Protein Quality of Selected High Protein Food (Meat, Casein, Soy Protein, Isolate and Tempeh) Using Rat Bio-Assay(<i>A.S. Babji, A.A. Nur Azlina, L.K Ong, A. Norliyana, T.C. Khoo, Z. Noroul Asyikeen, S. Norshazila, D. Punitharrani, Y.X. Lim, M.K. Zuraida Fazella, F.S. Ten, A.H. Hanis Bazila, S.T Lee</i>)	593
BGK-02	Kadar Kalium Yodat Garam yang Digunakan oleh Rumah Tangga di Jatim dan Jateng dan Hubungannya dengan Kekurangan Hormon Tiroid DNA Tingkat Kecerdasan Bayi (<i>Astuti Lamid</i>)	600
BGK-03	Nutritional Composition and Sensory Characteristics of Spent Hen Soup with Added Curry Leaves (<i>Ch'ng S. E., Rahman, S., Abdullah, A., dan Babji A.S.</i>)	605
BGK-04	Preferensi Konsumsi Mie Instan Pada Anak Usia Sekolah, Remaja dan Dewasa di Wilayah Perkotaan dan Perdesaan(<i>Dodik Briawan, Siti Madanijah, Zulaikhah</i>)	610
BGK-05	Consumption of Fat Free Cacao Improve Blood Erythrocyte Antioxidant Capacity in Human Subjects (<i>Fransiska R Zakaria, Erismar Amri, Retno W K, Nurheni S Palup Misnawi</i>)	616
BGK-09	Fortifikasi Kalsium Sitrat Malat (Calcium Citrate Malate/CCM) pada Susu Kedelai (<i>Nura Malahayati, Dini Ocvianty, Elmeizy Arafah</i>)	629
BGK-11	Pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap pembentukan akrilamida pada pembuatan minyak kelapa dengan cara panas (<i>R.E. Kartasasmita, A. Nawawi, T.P. Napitupulu</i>)	639
BGK-12	Studi pembuatan minuman probiotik dengan bahan dasar sari jagung manis (<i>zea mays sacc</i>) (<i>Rifma Eliyasmi, Hasbullah, Wiwit Amrinola</i>)	648
BGK-13	Evaluasi Mutu dan Indeks Glikemik Beras Beramilosa Sedang (<i>S.Widowati, B.A.S Santoso, dan M. Astawan</i>)	659
BGK-14	Optimasi Pengayaan <i>Virgin Coconut Oil</i> dengan Kurkuminoid dari Temulawak dan Manfaatnya sebagai pencegah Kerusakan Hati pada Tikus <i>Spague Dawley</i> (<i>Sedarnawati Yasni dan Hermanto</i>)	668
BGK-15	Hubungan antara Faktor Eksternal dan Faktor Internal Terhadap Konsumsi Susu Anak Bawah Dua Tahun (12-24 bulan) (Studi Kasus : Kelurahan Manggarai Selatan Jakarta Selatan) (<i>Siti Chairiyah Batubara, Iman Basriman, dan Fatimah Syarief</i>)	677
BGK-16	Uji Toksisitas Sub Kronik Chitosan Pada Mencit (<i>Sri Murhandini, Eka Rusmawati, Rina Adriany, Tuty Erlina Mardja, dan Winiati P Rahayu</i>)	690

BGK-18	Nutritional Study Of Malaysian Zea mays Hairs (<i>Wan Rosli WI, Nurhanan AR, dan Mohsin, SSJ</i>)	696
BGK-19	Susu Tempe Dari Kombinasi Kedelai Beras Sebagai Makanan Alternatif Untuk Anak Autis Usia Para Sekolah (<i>Wiwit Estuti dan Novia Wahyu D</i>)	703
BGK-21	Pengaruh Penambahan Dadih Terhadap Peningkatan Kandungan Protein dan Kalsium Flakes Singkong (<i>Aisman, Nofri Yani, Gunawan</i>)	715
BGK-22	Gambaran status gizi dan perkembangan kecerdasan bayi Usia 3-4 bulan dan makanan instan dan makanan rumahan Yang diberikan di daerah kekurangan yodium(<i>Astuti Lamid</i>)	725
BGK-23	Pengaruh Substitusi Purcee Wortel dan Jumlah Shortening Terhadap Sifat Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Bakpao Wortel(<i>Asrul Bahar dan Lailatul Kurnia</i>)	731
BGK-24	Efek Hepatoprotektip Pakan Yang Mengandung Estrak Cincau Hijau (<i>Premna Oblongofolia</i>) Pada Tikus Yang Diinduksi Dengan Ccl4 (<i>Damsir, Samsu U. Nurdin, Suharyono</i>)	739
BGK-26	Teknik Penggandaan Skala Produksi Asam Amino L-Lysin (<i>Patuan L.P.Siagian</i>)	746
BGK-30	In vitro antihypertensive Properties of L.acidophilus Fermented soy Whey (<i>W.Y.Fung, HS.Lye, A.M.Easa, W.A.Wan Nadiah and MT.Liong</i>)	754
BGK-31	Upaya Menurunkan Kadar Lemak Dan Kolesterol Daging Sapi Melalui Pemberian Jerami Padi Fermentasi (<i>Endang Yuni Setyowati, An-An Yulianti, Widhi Setianingsih</i>)	760
BGK-32	Evaluation of Tofufa as a Probiotic Food (<i>Huey-Shi Lye, Wai-Yee Fung, Azhar Mat Easa, Min-Tze Liong</i>)	766
BGK-34	In vitro Antihypertensive Properties of <i>L. acidophilus</i> -Fermented Soy Whey (<i>Wai-Yee Fung, Huey-Shi Lye, Azhar Mat Easa, Wan Nadiah Wan Abdullah, Min-Tze Liong*</i>)	773
Lakalajah Kelompok Teknologi Proses Pangan (TPP)		
TPP-01	Sintesis Mono Dan Diacylglycerol Dari Minyak Inti Sawit Dengan Metode Gliserolisis (<i>Arief Rahman Affandi, Purwiyatno Hariyadi, Tri Haryati</i>)	778
TPP-03	Pengaruh Proporsi Tepung Jagung Komposit (Tepung Jagung-Tepung Kacang Merah)- Tepung Terigu dengan Butter-Margarin terhadap Tingkat Kesukaan Rich Biskuit (<i>Asrul Bahar dan Anita Kusumaningrum</i>)	786
TPP-04	Metode Pencucian Pada Proses Sintesis Pati-Garut Butirat (<i>Damat, Haryadi, Y. Marsono, dan M.N. Cahyanto</i>)	795
TPP-05	Perbandingan Spektrum KLT-Densitometri dari Ekstrak Etanol Jahe (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.) dengan Pelarut Etanol yang Berbeda Konsentrasinya (<i>Diana Serlahwaty dan Yunahara Farida</i>)	802
TPP-06	Pengembangan Produk Minuman Klorofil Daun Suji (<i>Pleomele angustifolia</i> N.E. Brown) dan Evaluasi Mutunya Selama Penyimpanan (<i>Endang Prangdimurti, Deddy Muchtadi, dan Rizqia Rufaida</i>)	809
TPP-08	Mono Diacyglycerol (MDAG) Fungsionalitas dan Produksinya (Review) (<i>F. AyustaningWarno</i>)	820
TPP-12	Analisis Teknik Pengolahan Abon Daging Keong Sawah (<i>Pila scuttata</i> Mousson) sebagai Isi Sumpia (<i>Hidayatul Muyasaroh, Ari Istiani, Ridawati</i>)	827
TPP-13	Pengaruh Suhu dan Lama Pendukan Pada Proses Kristalisasi dalam Pembuatan Pastry Shorting Dari Fraksi Minyak Kelapa Sawit (<i>Elaeis guineensis</i>) (<i>Hotman Manurung</i>)	832

TPP-14	Studi Pengolahan Beras Umbi Ketela Pohon Instan (<i>I Ketut Suter, I Made anom Sutrisna Wijaya, I Gusti Ngurai Agung, Ni Made Yusa, Ida Bagus Ketut suryawantha</i>)	840
TPP-15	Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Beras dengan Tapioka atau Pati Garut terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Rice Noodles (Kwetiau Basah) (<i>Joek Hendrasari Arisasmit, Erni Setijawati, Mariet Gilbertha</i>)	847
TPP-16	Pengawetan Tahu Dengan Methode Pencelupan (Coating) Dalam Larutan Asam Organik (<i>Joko Hermanianto dan Dody Setyadi</i>)	855
TPP-17	Potensi Penggunaan Tepung Sukun Terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Sosis Sapi (<i>Lillis Suyaningsih</i>)	869
TPP-20	Pengkajian Karakteristik Ledok Tradisional dan Ledok Instan (<i>Ni Made Yusa, I Ketut Suter, I Made Ariom Sutrisna wijaya, I Gusti Ngurah Agung, Ida Vagus Ketut Suryawantha</i>)	876
TPP-21	Pengembangan Edible Film Antimikroba Dari Campuran Plasticized Chitosan dan Asam Lemak Dengan Penambahan Minyak Essensial Kunyit (<i>Nugraha E.Suyatna, Siti Nurjanah, dan Beti C.Astuti</i>)	883
TPP-22	Kajian Penggunaan Adsorben pada Proses Pemisahan Karotenoid dari Metil Ester Kasar Minyak Sawit dengan Metode Kromatografi Kolom Adsorpsi (<i>Nur Wulandari dan Zulkifli</i>)	892
TPP-23	The Challenging use of low sweetness sugar as A Cryprotectant is Tropical Fish Surimi (<i>Nurmaleny Moh Amin, Nurul Huda, Fadzilah Arifin, dan Noryati</i>)	901
TPP-25	Modifikasi Preparasi Substrat C Dalam Produksi Asam Amino L-Lysin (<i>Patuan L.P. Siagian</i>)	909
TPP-26	Emulsifier dan potensinya dalam pengendaian oksidatif emulsi Minyak dalam air (<i>Posman Sibuea</i>)	916
TPP-28	Kajian Hasil Riset Potensi Antimikroba Alami Dan Aplikasinya Dalam Produk Pangan Nabati (<i>Riolina Ida L. Panggabean</i>)	926
TPP-30	Teknologi Pengolahan Tepung Jagung Sangrai dan Kualitasnya (<i>Santosa, B.A.S, R.S Andriani, dan S. Widowati</i>)	935
TPP-35	Kajian Pengaruh Penggunaan Lesitin Kedelai Sebagai Emulsifier Dalam Pembuatan The Susu (<i>T.Dwi Wibawa Budianta, Ch Yayuk Trisnawati, dan Mirna Dwi Jayati</i>)	948
TPP-36	Optimasi Teknik Produksi Gelatin dari Kulit Ikan Tuna (<i>Thunnus alalunga</i>) Menggunakan Metode Asam (<i>Tazwir Dan Suryanti</i>)	962
TPP-37	Pembuatan edibel film dari tepung koro pedang : Studi penambahan gliserol dan ekstrak the hijau (<i>Triana Lindriati, Simon B.W, Yunianta</i>)	969
TPP-39	Pembuatan edible Film dari Gelatin Hasil Ekstraksi Kulit Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>) dan Kerisi Putih (<i>Pristipomoides multidens</i>) dengan Penambahan K-Karaginan (<i>Yudi Pranoto</i>)	981
TPP-42	Respon Penambahan <i>Effectife Microorganism-4</i> (Em-4) Terhadap Kue Nutrisi Fermentasi Bagasse Tebu (<i>Armina Fariani</i>)	993
TPP-43	The Effects Of Lemongrass Oil And Glycerol On The Mechanical Properties Of Modified Sago Starch-Alginate Edible Films (<i>Fazilah, A., Maizura, M*, Norziah, M.H. Karim, A. A, and Nurul Huda</i>)	1001
TPP-48	Penanganan, Pengolahan dan Ekstraksi Skualen Minyak Hati Cucut Botol (<i>Murniyati</i>)	1009
TPP-49	Teknologi Pengolahan Hisit Sirip Ikan Hiu (<i>Nurul dan Tazwir</i>)	1016

TPP-50	Penelitian Penanganan Rumput Laut Coklat (<i>Sargassum filipendula</i>) Setelah Di Panen dengan Larutan KOH(<i>Nurul Hak</i>)	1022
TPP-53	α – Amylase Enzyme Modification of Durian Aril Slurries (<i>Ting-Jin Lim, Chee-Keat Ho, Weng-Wai Wong, Min-Tze Liong, Azhar Mat Easa</i>)	1027
TPP-54	Effects Of Setting time on Textural and rheological properties of restrucured Haruan and Tilapia Fish Products (<i>Wolyna,P., Hong,P.K, Babji, A.S</i>)	1031
TPP-55	Pengaruh Peambahan enzim Transglutaminase terhadap karakteristik organoleptik bakso sapi(<i>RE.kartasmita, T.Suclati,A.Nawawi,R.Aprianto</i>)	1038
TPP-56	Daya Simpan “Indonesian Dressing” Berbahan Baku Kacang Mete (<i>Darti Nurani, Mohammad Hasroel Thayib, Kresnawan Ade Prasetya</i>)	1046
TPP-57	Pemanfaatan Ubur-Ubur Melalui Penanganan dan Pengolahan Menjadi Produk Ekspor(<i>Murniyati</i>)	1052
TPP-59	Enzyme Modification of Durian Rind Slurries using α -amylase(<i>CK.Ho, TJ.Lim, WW.Wong, MT.Liong A.M.Easa</i>)	1058
TPP-60	Gliserolisis RBDPO (<i>Refinad Bleached Deodorized Palm Oil</i>) secara Enzimatis untuk Sintesis MDAG (Mono-Diasilgliserol) (<i>Anggirasti,Purwiyatno Hariyadi,Nuri Andarwulan, Tri Haryati</i>)	1062
TPP-61	Kendali Proses Deasidifikasi Dalam Pemurnian Minyak Sawit Merah Skala Pilot Plant(<i>I Wayan Rai Widarta,Nuri Andarwulan, Tri Haryati</i>)	1071
TPP-62	Interesterifikasi Enzimatik Campuran Minyak Sawit Untuk Produksi Cocoa Butter Equivalent :Analisis Komposisi Triasilgliserol dan Solid Fat Content(<i>Soenar Soekopitojo,Purwiyatno Hariyadi,Tien R.Muchtadi,Nuri andarwulan</i>)	1081
TPP-63	Pectinase and Cellulase Enzymes Modification of Durian Aril Slurries(<i>Ting-Jin Lim, Chee-Keat Ho, Weng-Wai Wong, Min-Tze Liong, Azhar Mat Easa</i>)	1090

Makalah Kelompok Mutu dan Keamanan Pangan (MKP)

MKP-01	Halal limits for alcohol contents in foods (<i>A. Anis Najiha., A. Y. Tajul., Rosma, A., M. T. Liong and W. A. Wan Nadiah.</i>)	1095
MKP-02	Kajian Aktivitas Antibakteri Ekstrak Temu Putih (<i>curcuma zedoaria</i>) Terhadap Kerusakan Sel Bakteri Patogen Pangan (<i>Adolf Parhusip, Julia Ratna Wijaya, dan Selvy</i>)	1102
MKP-03	Isolasi Jamur Potensial Penghasil Mikotoksin Pada Produk Fermentasi Biji Kakao Kering asal Indonesia (<i>Anton Rahmadi dan Graham, H.Fleet</i>)	1115
MKP-05	Evaluasi Indeks Keseragaman The Hitam Indonesia (<i>Dadan Rohdiana Virna Berliani Putri</i>)	1128
MKP-06	Sistem Produksi dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor(<i>Diana Nur Afifah</i>)	1131
MKP-07	Identifikasi <i>Bacillus Cereus</i> dan <i>Salmonella</i> Pada Nasi Goreng Pedagang Kaki Lima di Sekitar Kampus Universitas Jember(<i>Eka Ruriani, Nurhayati</i>)	1137
MKP-08	Mutu Teh <i>Camellia murbei</i> sebagai Minuman Fungsional Dalam Rangka Diversifikasi Produk Teh(<i>Evy Damayanti,Clara M.Kushart,Rohayati Suprihatin, Dadan Rohdiana</i>)	1145
MKP-10	Prevalensi <i>Salmonella</i> dari Potongan Karkas Ayam di Beberapa Pasar Tradisional dan Swalayan di Daerah Bogor serta upaya pengendaliannya (<i>Harsi D. Kusumaningrum dan Sylviana</i>)	1154

MKP-11	Presence of Pathogenic Organism (<i>Enterobacter sakazakii</i>) in Powdered Infant Formula Milk (<i>M. Ghassem, N. Abdullah Sani, A.S. Babji</i>)	1163
MKP-12	Penetapan Kualitas Mikrobiologi Susu Kedelai Kental Manis (<i>Marlia Singgih Wibowo, Rahmana Emran Kartasasmita, Sri Fatmawati Widya Nala Utami</i>)	1168
MKP-13	Detection of Cronobacter (<i>Enterobacter</i>) Sakazakii and Enterobacteriaceae in Powdered Infant Formula and Children's Milk (<i>Norrakiah Abdullah Sani, Fauziah Tufail Ahmad, Uma Priya Kupusamy and Norizan Jaafar</i>)	1178
MKP-15	Deteksi Coliform pada Daging Sapi Giling Spesial yang Dijual di Hipermarket Bandung (<i>Roostita L. Ballia, Ellin Harlia, dan Denny Suryanto</i>)	1185
MKP-16	Pemanfaatan Bakteri Asam Laktat untuk Detoksifikasi Aflatoksin B1 (<i>Rosnawiyta Simanjuntak</i>)	1189
MKP-17	Kajian Keamanan Makanan Jajanan Fermentasi di Pasar Tradisional Yogyakarta Ditinjau dari Komposisi Mikrobianya (<i>Siti Nur Purwandhami</i>)	1194
MKP-20	Uji Cemaran Mikrobial (Aerob, Coliform, Staphylococcus sp, dan Khamir) pada Makanan Jajanan (Snack) (<i>Syahril Makosim, Inçrus Kadir, dan Rita Indahwari</i>)	1201
MKP-21	Karakteristik Jaringan Syaraf Tiruan (JST) untuk Menduga Beberapa Komponen Mutu Beras Giling Selama Penyimpanan (<i>Tamrin</i>)	1211
MKP-23	Persepsi Orang Tua dan Guru terhadap Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kota Bogor (<i>Winiati P. Rahayu dan Rina N. Fitri</i>)	1221
MKP-25	Penundaan Kerusakan Oleh Antioksidan dan Vitamin dan Retensinya pada Sayur Torbangun (<i>Coleus amboinicus</i> Lour) Awet (<i>Evy Damayanthi, Rizal Damanik, Endang Warsiki</i>)	1228
MKP-27	Peranan Pengemasan Dalam Meningkatkan Kualitas dan Keamanan Emping Melinjo (<i>Ina Siti Nurminabari Sidi</i>)	1238
MKP-29	Perbedaan konsumsi bumbu masak MSG pada Rumah Tangga di Perkotaan dan Pedesaan (<i>Zulaikah, Siti Madaniyah, Dodik Briawan</i>)	1244
MKP-30	Karakteristik Sensori, Kimia dan struktural Beras Pecah Kulit, beras sosoh empat varietas padi lokal Cianjur, Jawa Barat (<i>Dede R. Adawiyah, Chandra Waluya Sari, Juliarni</i>)	1248
MKP-31	Uji Stabilitas Pigmen antosianin Bunga Turi merah (<i>Sestania grandiflora</i> L Pers) (Kajian Pemanasan, cahaya dan Logam) (<i>Elfi Anis Saati</i>)	1258
MKP-34	Deteksi Bakteri Clostridium botulinum Pada Madu Kemasan Botol Di Beberapa Pasar Tradisional dan Modern Jakarta Selatan (<i>D Febyana, Yulneriwarni, Noverita</i>)	1269
MKP-35	Pengaruh Lama Waktu Pencelupan Terhadap Kadar Klorin Dalam Air Seduhan Teh Celup (<i>Kemas Muh. Aidil Fitri, Diah Navianti, Sartono</i>)	1276
MKP-36	Karakteristik 16s rRNA <i>Enterobacter sakazakii</i> Isolat Asal Susu Formula dan Makanan Bayi serta Survivalnya Pasca Rekonstitusi (<i>Yuliasri Ramadhani Meutia, Ratih Dewanti Hariyadi, Sri Estuningsih</i>)	1283
MKP-37	Life Cycle Assessment (LCA) Kemasan Minuman Teh Berbahan Polyethylene Terephthalate (PET) dan Gelas (<i>Noviana Wulandari</i>)	1294
MKP-38	Karakteristik Kimia dan Organoleptik Leather Mangga Kweni dengan Penambahan Berbagai Bahan Pengisi (<i>Parwiyanti, Anny Yanuriati dan Rudi Arianto</i>)	1304
MKP-39	Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Timun Suri (<i>Cucumis sativus</i> L) (<i>Umi Rosidah, dan Eka Lidiasari dan Novandi Prasetyo</i>)	1311

Makalah Kelompok Aspek Ekonomi (AE)

AE-01	Pengembangan Potensi Lokal Untuk Bahan Baku Pangan dan Industri Sebagai Usaha Meningkatkan Ketahanan Pangan (<i>Achmad Subagio, Yuli Witono, Ahmad Nafi, Wiwik SW</i>)	1318
AE-02	Bauran Pemasaran (melalui Pendekatan analisis Faktor Terhadap Kue Onde-onde Tertawa Dengan Aneka Rasa Dalam Rangka Meningkatkan Kualitas dan Citra Kue Tradisionai (<i>Ari Fadiati, Mariani, Shinta, Doriza</i>)	1324
AE-03	Bauran Pemasaran Produk Minuman Ringan Segar Akar Alang-alang (<i>Imperata cylindrica</i>) (<i>Ari Istiany, Metty Muhairiaty, Winarni Rohimah</i>)	1335
AE-04	Recent Development of Value Added Products in The Meat Industry in Asia (<i>A.S. Babji, Feni Hidayati Shodiqoen</i>)	1343
AE-05	Peningkatan Daya Saing Komoditas Jagung Melalui Pengembangan Inovasi Teknologi Pengolahan (<i>B.A.S Santosa, Wisnu Broto</i>)	1348
AE-06	Kontribusi Untuk Mengkatalisis Penyelesaian Ekonomi Riil; Pengalaman RUSNAS Diversifikasi Pangan (<i>Dahrul Syah</i>)	1358
AE-12	Analisis Kualitas Kompos Dari Limbah Organik Pasar Tradisional Tanjungsari Sumedang (<i>Yuli Astuti Hidayati, Ellin Harlia, Eulis Tanti Marlina</i>)	1365
AE-13	Optimasi Pemanfaatan Limbah Agroindustri Untuk Produksi Jamur Tiram (<i>Pleurotus ostreatus</i>) (<i>Rahmi Lestari Helmi</i>)	1370