

IPD.
664
PRO I

KATA PENGANTAR

Prosiding Volume I ini merupakan kumpulan makalah yang disampaikan pada Seminar Nasional Teknologi Pangan yang diselenggarakan oleh Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) bekerjasama dengan Kantor Menteri Negara Urusan Pangan. Seminar ini diselenggarakan di Denpasar-Bali pada tanggal 16 – 17 Juli 1997.

Kumpulan makalah yang disusun dalam prosiding ini terdiri dari makalah oral dan makalah poster yang dicetak kembali oleh Panitia Seminar sesuai dengan makalah asli yang dikirimkan oleh masing-masing penulis. Perubahan yang dilakukan hanya bersifat penyesuaian format untuk keseragaman, sedangkan isi makalah merupakan tanggung jawab penulis.

Dalam Prosiding Volume I ini termuat 44 makalah oral dan 8 makalah poster yang secara keseluruhan berjumlah 48,6% dari jumlah makalah yang dipresentasikan. Karena keterbatasan waktu dan fasilitas, makalah yang sudah diterima panitia dan tidak dapat diterbitkan dalam Volume I ini akan dicetak dalam Prosiding Volume II segera setelah seminar.

Prosiding ini diterbitkan pada waktu seminar dengan harapan dapat memberikan pelayanan dokumentasi dan meningkatkan penyebaran informasi ilmiah yang diperoleh dari seminar ini. Namun demikian, berbagai kekurangan tetap terdapat dalam penyajian prosiding ini seperti keterbatasan daya tampung, kekurangan diskusi, dan lain-lain. Oleh karena itu kritik dan saran yang disampaikan untuk kebaikan bersama akan diterima dengan senang hati.

Denpasar, Juli 1997

Panitia Seminar

DAFTAR ISI

	Halaman
1. Ekstrak Atung (<i>Parinarum glaberrimum</i> Hassk) sebagai Antimikroba Beberapa Jenis Bakteri Patogen dan Perusak Pangan ✓	1 ✓
2. Penurunan kandungan Benzo(a)pyrene Asap Cair dengan Zeolit dalam Upaya meningkatkan Keamanan Pangan	11
3. Kemampuan Penghambatan Asap Cair terhadap Pertumbuhan bakteri Patogen dan Perusak pada Lidah Sapi ✓	19
4. Iradiasi sebagai Salah Satu Alternatif untuk Perlakuan Karantina	31
5. Pengendalian Fermentasi dengan Pengaturan Konsentrasi Gula Hasil Hidrolisis Onggok Tepung tapioka untuk Menghasilkan Alkohol	45
6. Pemanfaatan Kultur Starter Bakteri Asam Laktat untuk Mempercepat Proses Fermentasi <i>Pla-Som</i>	55 ✓
7. Kajian Media Produksi Enzim Pektinase pada Fermentasi Media Padat oleh Kapang	73
8. Bioteknologi Rumput Laut untuk Produksi Anti-Aterogenesis	88
9. Modifikasi Enzimatik <i>Crude Palm Oil</i> (CPO): Inkorporasi Asam Lemak omega-3	95
10. Karakterisasi Enzim amilase dari Beberapa Strain Bakteri Indigenus Indonesia	106
11. Manfaat Beta-Karoten dalam Sayuran Kering pada Status Vitamin A Ibu hamil dan Kadar Vitamin A ASI	121
12. Pengaruh Tempe sebagai Sumber Protein terhadap Profile Lipida pada Tikus	131
13. Effect of The Consumption of Protein Sources (Casein, High Protein Wheat Flour and Soybean Protein Isolate) on the Brain Fatty Acids and Amino Acids, and on the Learning Ability of Rats	145
14. Persepsi Konsumen terhadap Klaim dan Manfaat Minuman Suplemen	159 ✓
15. Studi Mengenai Cita Rasa Rendang yang Diawetkan dengan Cara Sterilisasi dan Pemberian Antioksidan Setelah Dua Bulan Penyimpanan	169
16. Evaluasi Mutu Gula Semut yang Dibuat Dengan Menggunakan Beberapa Bahan pengawet Alami	175
17. Ekstraksi dan Karakterisasi Sifat Fungsional Pati Beberapa Varietas Talas (<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schoot)	181

	Halaman
18. Suatu Upaya Peningkatan Kualitas Gula Merah Nabati Non Tebu	196
19. Klarifikasi Minuman Ringan Asal Rempah-Rempah Dengan Perlakuan Fisiko - Kimia	214
20. Prospek Pengembangan Produk Halal pada Industri di Indonesia dalam Rangka Memasuki Abad 21	227
21. Kualitas Telur Ayam Omega - 3	245
22. Pengaruh Varietas dan Umur Panen terhadap Kualitas Umbi Kentang (<i>Solanum tuberosum</i>) sebagai Bahan Baku Pembuatan Keripik Kentang	251 ✓
23. Peningkatan Mutu Bawang Goreng dengan Penggunaan Beberapa Taraf Bahan Pencampur	263
24. Pengaruh Konsentrasi Getah Pepaya (<i>Carica papaya</i> Linn) dan Waktu Hidrolisis terhadap Hidrolisat Protein Kepala Udang Windu	271
25. Prospek Pengembangan Kecap <i>Mucuna</i>	283
26. Zeolit Aktif Sebagai Adsorben Pemuat Minyak Kelapa Sawit	292
27. Studi Karakteristik Pati Ubi Jalar	301 ✓
28. Pemanfaatan Produk Biji-bijian Potensial Untuk pembuatan Biskuit Protein Tinggi Pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat	308 ✓
29. Aplikasi Teknik Kokristalisasi Dalam Pengembangan Produk Minuman Sehat	325 ✓
30. Ekstraksi Oleoresin Fuli (<i>Myristica fragrans</i> Houtt) Menggunakan Metode <i>Supercritical Fluid Extraction</i>	334
31. Efisiensi Enkapsulasi dan Model Rilis Vitamin C yang Dienkapsulasi dengan Teknik <i>Polymer Deposition</i>	341
32. Pengawetan Ikan dengan Pencelupan dalam Asap Cair	348 ✓
33. Pengaruh Iradiasi Gamma pada Kualitas Daging Segar	372 ✓
34. Pengaruh Pemakaian Bahan Pengawet terhadap Kualitas Hasil Nira Sadapan dan Hasil Gula Semut	348
35. Pembuatan dan Evaluasi Mutu Gula Semut dari Nira Nipah	395
36. Pembuatan Gula Super Putih dari Nira Nipah Melalui Proses Fosfatasi - Flotasi	403

	Halaman
37. Pembuatan Makanan Bayi Formula Tempe Gude dan Uji Kualitas Produk	411
38. Pemanfaatan Keluwih dalam Pembuatan Abon dengan Penambahan Ikan sebagai Sumber Protein dalam Rangka Diversifikasi Pangan	421 ✓
39. Penggunaan Tepung Komposit (Terigu, Ubi kayu dan Jagung) dalam Pembuatan Mie.	428
40. Upaya Peningkatan Daya Saing Gula Merah Rakyat dari Pengolahan Hasil Tanaman Peanis Alami.	438 ✓
41. Pengaruh Pemberian Lilin lebah (<i>Beewax</i>) pada Minyak Goreng terhadap Mutu Keripik dari Dua Jenis Kentang (<i>Solanum tuberosum</i>)	451
42. Perbandingan Pengaruh kadar Air Krupuk Mentah pada Penggorengan dengan Minyak dan dengan Oven Gelombang Mikro	✓ 458
43. Optimasi Parameter Proses Pemekatan Karoten Minyak Sawit dengan Fluida CO ₂ Superkritik.	471 ✓
44. Penggunaan Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan terhadap Stabilitas Mutu Pindang Ikan Tongkol	487
45. Isolasi dan Karakterisasi Globulin 7S dan Globulin 11S dari Sepuluh Varietas Kedelai Indonesia	496
46. Ekstraksi dan Karakterisasi Zat Warna Kulit Buah Manggis (<i>Garcinia mangostana</i> L.)	509
47. Mempelajari Sifat Permeabilitas Gas pada Film Plastik untuk Pengemasan Produk Pangan Segar	517
48. Teknologi Pengolahan Makanan Tradisional <i>Grubi</i> pada Skala Rumah Tangga untuk Menunjang Agro-industr	530
49. Rendemen dan Sifat Kimiawi Beras Ubi Kayu ("Oyek") yang Diproses pada Berbagai Periode Fermentasi	541 ✓
50. Pemanfaatan <i>Texturizer</i> untuk Memproduksi Pangan Siap Saji pada Industri Kecil	547
51. Mempelajari Pengaruh Penambahan Konsentrasi <i>Saccharomyces cereviceae</i> dan Amonium Phospat pada Pembuatan Nata Kulit Nenas	556 ✓
52. Proses Ekstrusi untuk Pengolahan Hasil samping Penggilingan Padi (Menir dan Bekatul)	567