

**JURNAL**

VOLUME XVII NOMOR 2 TAHUN 2006

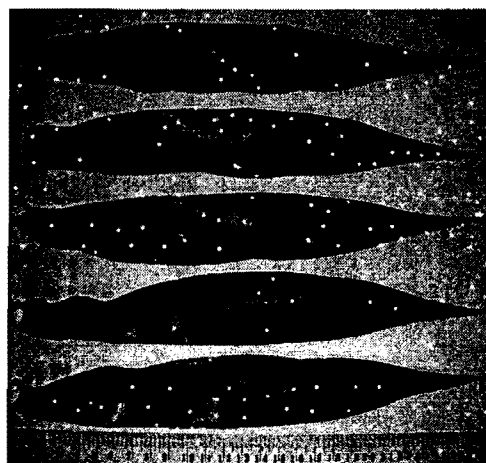
ISSN 0216-2318

Terakreditasi A

NOMOR : 23a/DIKTI/Kep/2004

**TEKNOLOGI & INDUSTRI**

**PANGAN**



Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N. E. Brown)

**PUBLIKASI RESMI  
PERHIMPUNAN AHLI TEKNOLOGI PANGAN INDONESIA  
(PATPI)**



bekerjasama dengan  
**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR**



**JURNAL  
TEKNOLOGI &  
INDUSTRI PANGAN**

ISSN 0216-2318  
VOLUME XVII NOMOR 2  
Agustus 2006

Copyright @ 2006

**Penanggung Jawab**

Dr. Ir. Dahrul Syah  
(Ketua Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi Pertanian, IPB)

Dr. Ir. Purwiyatno Hariyadi  
(Ketua Umum PATPI)

**Ketua Dewan Redaksi**

Prof. Dr. Ir. C. Hanny Wijaya, M.Agr

**Anggota Dewan Redaksi**

Prof. Dr. Ir. Deddy Muchtadi  
Prof. Dr. Ir. Maggy T. Suhartono  
Prof. Dr. Soewarno T. Soekarto, MSc  
Prof. Dr. Ir. Betty S. L. Jenie, MS  
Dr. Ir. Ratih Dewanti -Hariyadi, MSc  
Prof. Dr. Ir. Winiati Pudji Rahayu, MS  
Dr. Ir. Nurheni S. Palupi, MS  
Prof. Dr. Ir. Fransiska R. Zakaria, MSc  
Dr. Ir. Harsi D. Kusumaningrum  
Dr. Ir. Lilis Nuraida, MSc  
Dr. Ir. Tejasari, MSc  
Dr. Ir. Umar Santoso, MSc  
Dr. Ir. Siswa Setyahadi  
Ir. Sri Widowati, MAppSc  
**Produksi dan Lay-out**  
Ir. Sutrisno Koswara, MSi  
Ina Herlina

**Distribusi, Promosi dan Iklan**

Prof. Dr. Ir. C. Hanny Wijaya, M. Agr  
Ir. Endang Prangdimurti, MSi  
Dias, Indrasti, STP

**Keuangan**

Ir. Nur Wulandari, MSi

*Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* adalah jurnal resmi Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) yang diterbitkan bekerjasama dengan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Korespondensi termasuk pengiriman artikel, promosi dan iklan dapat menghubungi alamat Kampus IPB Darmaga, Kotak Pos 220, Bogor 16002. Telp. (0251) 620069-626725 Fax. (0251) 626725.

*Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* terbit 3 kali setahun, mempublikasikan hasil-hasil penelitian dalam bidang ilmu dan teknologi pangan, meliputi penelitian di dalam bidang pangan dan gizi. Juga menginformasikan berbagai paket industri, ulasan ilmiah, komunikasi singkat dan informasi lain mengenai perkembangan teknologi dan industri pangan. Versi online dari Jurnal ini dapat dilihat di [www.ilmupangan.com](http://www.ilmupangan.com).

*Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* menerima naskah artikel & ulasan ilmiah dari anggota PATPI maupun non anggota PATPI, promosi dan iklan. Iklan dapat berupa produk baru, rancangan proses dan peralatan, serta pelayanan dan jasa yang akan menarik minat para peneliti di lembaga-lembaga pemerintah maupun para pakar teknologi pangan di industri. Copy promosi dan iklan harus diterima paling lambat 5 minggu sebelum penerbitan. Informasi mengenai biaya dan pemasangan promosi iklan dapat diperoleh langsung dari sekretariat *Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga Kotak Pos 220, Bogor 16002. Telp. (0251) 620069-626725 Fax. (0251) 626725 E-mail: [foodtech@indo.net.id](mailto:foodtech@indo.net.id)

*Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* mengutamakan tema-kasus, alas banyaknya partisipasi naskah dari para penulis. Sehubungan dengan keterbatasan mitra bestari dan jumlah halaman jurnal kami mohon kesabaran para penulis dalam menunggu giliran publikasi, serta dapat menaati tenggat waktu pengembalian naskah hasil perbaikan.

---

ISI

---

**Hasil Penelitian**

---

- 79 **Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia* N.E. Brown)**  
(Antioxidant Activity of Suji (*Pleomele angustifolia* N.E. Brown) Leaf Extra)  
*Endang Prangdimurti, Dedy Muchtadi, Made Astawan dan Fransiska R. Zakaria*
- 87 **Optimasi Proses Maserasi Vanili (*Vanilla planifolia* Andrews) Hasil Modifikasi Proses Kuring**  
(Maceration Process Optimization of Vanili (*Vanilla Planifolia* Andrews) from Modified Curing)  
*Dwi Setyaningsih, Meika S. Rusli, Melawati dan Ika Mariska*
- 97 **Senyawa Bioaktif Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe ) Meningkatkan Respon Sitolitik Sel NK Terhadap Sel Kanker Darah K-562 *In Vitro***  
(Ginger Root Bioactive Compounds Increased Cytolytic Response of Natural Killer (NK) Cells Against Leucemic Cell Line K-562 *In Vitro* )  
*Tejasari, dan Fransiska Rungkat Zakaria*
- 109 **Kinetika Perubahan Kadar 5-Hydroxymethyl -2-Furfural (HMF) Bahan Makanan Berpati Selama Penggorengan**  
(Kinetics of Changes of 5-Hydroxymethyl-2-Furfural (HMF) Content of Starchy Food during Frying)  
*Supriyanto, Budi Rahardjo, Y. Marsono, dan Supranto*
- 120 **Karakterisasi Biji dan Protein Koro Komak (*Lablab purpureus* (L.) Sweet)**  
(Characterization of Hyacinth Bean (*Lablab purpureus* (L.) Sweet))  
*Andrew S. R., Wiwiek S. W., dan A. Subagio*
- 125 **Karakterisasi Komposit Edible Film Buah Kolang-Kaling (*Arenge Pinnata*) dan Lilin Lebah (*Beeswax*)**  
(Characterization of Composite Edible Film Derived from Palm Fruit (*Arenge pinnata*) and Beeswax)  
*Budi Santoso*
- 136 **Karakterisasi Kimia, Fisikokimia dan Organoleptik Jam dan Jelly Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita maxima*)**  
(Chemical, Physicochemical and Sensory Characterization of Jam and Jelly Made from Pumpkin Strands(*Cucurbita maxima*))  
*Umar Santoso, Nur Djamilah, dan Murdijati Gardjito*
- 143 **Kombinasi Bumbu dan Asap Cair Dalam Meminimalkan Pembentukan Histamin Pada Ikan Kembung Perempuan (*Rastrelliger neglectus*) ASAP**  
(Combination of Spice and Liquid Smoke in Minimizing Histamine Formation in the Smoked Mackerel (*Rastrelliger neglectus*))  
*Meta Mahendradatta dan Abu Bakar Tawali*

---

## **Komunikasi Singkat**

---

- 150 **Evaluasi Kadar Pati Tahan Cerna (PTC) dan Nilai Indeks Glikemik Mi Sagu**  
(Evaluation of Enzymatically Resistant Starch and Glycemix Index of Sago Noodle)  
*Winda Haliza, Endang Y. Purwani dan Sri Yuliani*
- 154 **Pengolahan Beras Wangi Buatan Metode dan Retensi Senyawa Aroma** (Processing of  
Artificial Fragrant Rice The Method and Aroma Retention]  
*Filli Pratama*
- 159 **Informasi Seminar dan Pameran**