

**P R O S I D I N G**  
**SEMINAR NASIONAL PATPI 2017**  
**“PERAN AHLI TEKNOLOGI PANGAN DALAM**  
**MEWUJUDKAN KETAHANAN PANGAN NASIONAL”**

**Dalam rangka**  
**Pertemuan Ilmiah Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan**  
**Indonesia (PATPI) dan Perayaan Ulang Tahun PATPI yang ke 50**



**BANDAR LAMPUNG, 10-12 NOVEMBER 2017**



**Diselenggarakan Oleh**



**Fakultas Pertanian**  
**Universitas**  
**Lampung**



**PATPI**  
**Cabang**  
**Lampung**

**Didukung oleh**



**PROSIDING SEMINAR NASIONAL PATPI 2017**

**“PERAN AHLI TEKNOLOGI PANGAN DALAM MEWUJUDKAN  
KETAHANAN PANGAN NASIONAL”**

**Reviewer:**

Siti Nurdjanah, Ph.D

Dr. Sussi Astuti

Ribut Sugiharto, M.Sc

Dian Wulandari, M.Si

Pramita Sari Anungputri, M.Si

Prof. Dr. Ir. Tirza Hanum, M.S.

Samsu Udayana Nurdin, Ph.D.

**Sumber Gambar Cover:**

<http://infopedia.co.id/photo/infopedia-menara-siger.jpg>

[https://pbs.twimg.com/media/C7OVnYyV4AAhO\\_m.jpg](https://pbs.twimg.com/media/C7OVnYyV4AAhO_m.jpg)

<http://www.seratusinstitute.com/gambar/news/news-statistik-dan-statistika-78-1.jpg>

**Desain Grafis:**

Ardiyanto

**ISBN: 976-602-72006-3-0**

**Diterbitkan oleh:**

Fakultas Pertanian Universitas Lampung

Jln. Prof. Dr. Sumantri Brojonegoro No. 1 Bandar Lampung 35145. Telp.

(0721)704946. Fax. (0721)770347. Email: [dekanfp@unila.ac.id](mailto:dekanfp@unila.ac.id).

# PENGANTAR

Ketahanan pangan tercapai jika seluruh individu rakyat Indonesia mempunyai akses (secara fisik dan finansial) untuk mendapatkan pangan agar dapat hidup sehat dan produktif. Jika konsisten dengan ini, maka pembangunan pertanian/pangan harus lebih berorientasi pada upaya pemenuhan permintaan pasar domestik. Kemandirian dalam pemenuhan pangan domestik merupakan modal dasar dalam menangkal dampak krisis global.

Faktor penyebab kondisi ketahanan pangan sulit dicapai salah satunya adalah karena teknologi belum berkontribusi secara efektif. Hal ini terutama disebabkan karena teknologi yang dikembangkan belum selaras dengan kebutuhan dan persoalan nyata yang dihadapi para penggunanya, atau karena tidak mempertimbangkan kapasitas adopsi para penggunanya.

Berdasarkan persoalan pokok yang dihadapi dan dikaitkan dengan target dan prioritas nasional yang telah ditetapkan untuk bidang ketahanan pangan, maka program dan kegiatan prioritas untuk riset bidang pangan oleh anggota Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) harus dipetakan. Iklim riset yang ingin dibangun dimasa depan dalam rangka mencapai ketahanan pangan nasional adalah dengan mendorong agar penelitian yang berorientasi pada pencapaian ketahanan pangan Nasional menjadi arus utama riset pangan nasional, sehingga diharapkan mampu menghasilkan teknologi yang sesuai kebutuhan dan/atau mampu menjadi solusi bagi permasalahan yang dihadapi dalam upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional. Sebagai salah satu bentuk komitmen PATPI terhadap perwujudan Ketahanan Pangan Nasional maka pada tanggal 10 – 12 November 2017 telah mengadakan Seminar nasional dengan tema “PERAN AHLI TEKNOLOGI PANGAN DALAM MEWUJUDKAN KETAHANAN PANGAN NASIONAL” . Sebagai hasil dari kegiatan Seminar Nasional tersebut maka kami mengkompilasi berbagai makalah yang telah dipresentasikan dalam bentuk Prosiding.

Pada kesempatan ini kami menyampaikan terima kasih kepada: Rektor Unila, Gubernur Provinsi Lampung, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung, PATPI Pusat, Bapak Walikota Bandar Lampung, Direktur Politeknik Negeri Lampung, PT TCI-Bio, WHO Indonesia, PT Great Giant Pineapple dan seluruh pihak yang telah membantu terlaksananya acara ini. Secara khusus kami juga berterima kasih kepada narasumber pada Seminar Nasional ini yaitu: Dr. Seiichi Kasaoka dari Bunkyo University, Japan, Prof. Rindit Pambayun dari Patpi pusat, Prof. Yaya Rukayadi dari Universitas Putra Malaysia, dan Ir. Muhammad Nadjikh dari PT. Kelola Mina Laut. Terima kasih yang tak terhingga saya sampaikan kepada segenap panitia yang telah bekerja keras mempersiapkan acara ini. Semoga Allah SWT membalas bantuan dan kerja keras kita semua dengan balasan terbaik. Aamiin.

Bandar Lampung, Februari 2018

Ketua Panitia

Samsu Udayana Nurdin, Ph.D



## DAFTAR ISI

KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA TEXTURIZED VEGETABLE PROTEIN (TVP) DARI KORO PEDANG ( <i>Canavalia ensiformis</i> L.) Ahmad Nafi', Nur Sayidah, dan Triana lindriati .....	1115
EVALUASI MUTU FISIK DAN SENSORIS CUMI KERING DENGAN PERLAKUAN JENIS DAN LAMA PENGERINGAN Baiq Rien Handayani, Bambang Dipokusumo, Wiharyani Werdiningsih, Baiq Naila Nurul Wahida.....	1121
GAMBARAN DIVERSIFIKASI PRODUK DADIH YANG MENGANDUNG ANTI-OKSIDAN UNTUK PENINGKATAN KESEHATAN DAN EKONOMI MASYARAKAT (SEBUAH STUDI LITERATUR) Diah Kurnia Sari .....	1131
PENGARUH KONSUMSI TEPUNG UBI KELAPA TERMODIFIKASI ( <i>Dioscorea alata</i> ) TERHADAP PROFIL LIPID DARAH TIKUS HIPERKOLESTEROLEMIA Rosida , Purnawati, A and Susiloningsih, E.K. ....	1138
TINGKAT KESUKAAN DAN KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA ES KRIM SUSU KAMBING PERANAKAN ETAWA Erni Apriyati, Titiek F. Djaafar, Purwaningsih dan Tri Marwati.....	1145
FORTIFIKASI EKSTRAK DAUN KELOR ( <i>Moringa oleifera</i> L.) DALAM ROTI DAN BUBUR INSTAN Erni Rustiani, Mira Miranti, Fyga Monica, May Delvionita .....	1151
KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA <i>TEXTURIZED VEGETABLE PROTEIN</i> (TVP) DARI KORO PEDANG ( <i>Canavalia ensiformis</i> L.) Ahmad Nafi , Nur Sayidah, Nurud Diniyya.....	1159
PENGEMBANGAN PROSES DAN PRODUK MIE SINGKONG MENGGUNAKAN MESIN PENGADUK DAN PENCETAK MIE, PROGRAM IBM-2014 Henny Krissetiana H, Sundari Setyaningsih and R. Sugiarto .....	1160
KAJIAN MUTU ORGANOLEPTIK MINUMAN SEGAR <i>CORENS</i> DENGAN PENGGUNAAN BERBAGAI JENIS JERUK I Ketut Budaraga, Yossi Oktavia, Leffy Hermalena .....	1167
ISOLASI DAN IDENTIFIKASI BAKTERI INDIGENUS PADA TEPUNG JAGUNG BISI 16 SELAMA PROSES FERMENTASI SPONTAN Andi Sukainah, Eva Johannes, Reski Praja Putra .....	1176

EVALUASI SENSORI KERUPUK KULIT PISANG DAN POTENSI PENGEMBANGANNYA SEBAGAI PRODUK OLAHAN UNGGULAN LOKAL DESA LINGGA, KUBU RAYA, KALIMANTAN BARAT Komariyati dan F.X. Widadi Padmasari .....	1187
KAJIAN PROSES PEMBUATAN LEMEA PASTA MAKANAN TRADISIONAL SUKU REJANG Kurnia Harlina Dewi, Laili Susanti, Hasanuddin dan Ratna Julianti.....	1193
IDENTIFIKASI KOMPONEN BIOAKTIF PADA KULIT KENARI SEGAR DENGAN MENGGUNAKAN PELARUT YANG BERBEDA Meitycorfrida Mailoa .....	1204
POTENSI BISKUIT DIET DIABETES EKSTRAK DAUN SUKUN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN ( <i>Artocarpusaltilis</i> F.) Mira Miranti, Prasetyorini, Tresi Bella Tungkagi.....	1214
KARAKTERISTIK WAKTU MASAK DAN SENSORY MIE YANG DIBUAT DARI TEPUNG UBI JALAR TERFERMENTASI: PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN STARTER CAMPURAN <i>Leuconostoc mensenteoides-Sacharomices cerevisiae</i> . Neti Yuliana, Siti Nurdjanah, Sri Setyani, M. Rafif Falih.....	1220
KAJIAN KUALITAS MADU DENGAN PENAMBAHAN GLUKOSA DITINJAU dari pH, TINGKAT KEMANISAN, AKTIVITAS ENZIM DIASTASE dan HIDROXY METHYL FURFURAL Novita Dewi Kristanti, Khotibul Umam Al-Awwaly, Agus Susilo.....	1227
AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BERAS HITAM DENGAN VARIASI METODE PENGOLAHAN Nurhidajah, Yuliana Noor Setiawati Ulvie, Nurrahman.....	1234
PROFIL ASAM LEMAK SUSU SEGAR, PERMEN LUNAK DAN SUSU BUBUK KAMBING PERANAKAN ETAWA Purwaningsih, Erni Apriyati, Titiek F. Djaafar dan Tri Marwati .....	1240
KIMIA BUAH NIPAH ( <i>Nypa fruticans</i> Wurmb) SEBAGAI KOMPONEN SUBSTITUSI PRODUK PANGAN BERKARBOHIDRAT Dharia Renate, Lavlinesia dan Christina.....	1245
PENGARUH RAGI TAPE TERHADAP KUALITAS TEPUNG TEMULAWAK ( <i>Curcuma xanthorrhiza</i> Roxb) TERFERMENTASI Dwi Sandri, Ema Lestari, Fatimah.....	1250
PENENTUAN STRATEGI PENGEMBANGAN BERAS ANALOG PADA KWT TOGA SARI KECAMATAN PENAWAR TAMA TULANG BAWANG Rukmini Susilowati, Tanto Pratondo Utomo, Subeki, Erdi Suroso .....	1257
KARAKTERISTIK PERMEN LUNAK SUSU KAMBING PERANAKAN ETAWA DENGAN PENAMBAHAN COKELAT Purwaningsih, Erni Apriyati, Tri Marwati dan Titiek F. Djaafar .....	1266

KARAKTERISTIK DAN UJI ORGANOLEPTIK <i>CHEESE STICK</i> BERBAHAN BAKU TEPUNG SUKUN ASAL KEPULAUAN SERIBU Waryat, Muflihani Yanis, Kartika Mayasari.....	1276
IMPLEMENTASI DISINFEKTAN DAN KEMASAN UNTUK MEMPERPANJANG UMUR SIMPAN CABAI MERAH SEGAR Waryat, Rachmawati N, Muflihani Yanis.....	1284