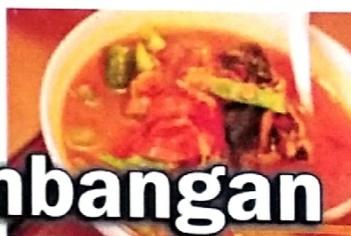


**Buku Prosiding
Seminar Nasional 2011**



Tantangan Pengembangan Ketahanan Pangan Dan Pangan Fungsional Berbasis Sumber Daya Lokal

Penyunting :

Deny Sumarna, SP., M.Si

Sopian Hadi, SP., M.Sc., MP



usan Teknologi Hasil Pertanian
Faperta. UNMUL

PROSIDING SEMINAR NASIONAL 2011 :

Tantangan Pengembangan Ketahanan Pangan dan Pangan Fungsional Berbasis Sumber Daya Lokal

Editor

Deny Sumarna, SP., M.Si

Sopian Hadi, SP., M.Sc., M.P

Disain tata letak dan sampul:

Mulyadi

Perpustakaan Nasional :

Prosiding Seminar Nasional 2011 :

Tantangan Pengembangan Ketahanan Pangan dan Pangan Fungsional Berbasis Sumberdaya Lokal /

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mulawarman Samarinda;

Editor, Denny Sumarna dan Sopian Hadi,--Samarinda

vii+190 hlm.; 21,0 x 29,7 cm

Penerbit Jurusan THP Faperta Unmul Samarinda, 2011

ISBN : 978-602-19883-0-5

Hak Cipta © Dilindungi Undang-undang

Dilarang memperbanyak, mencetak dan menerbitkan sebagian. atau seluruh isi buku ini dengan cara dan bentuk apapun juga baik cetak, fotoprint, microfilm dan sebagainya tanpa seizin Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman Samarinda

Bagian III : Makalah Kelompok Pangan Fungsional, Gizi dan Ketahanan Pangan

- | | |
|--|-----------|
| | 102 |
| ➤ Analisis Ketahanan Pangan Lokal di Kota Samarinda, Kalimantan Timur
<i>Ratih Wirapspita</i> | 103 - 118 |
| ➤ Pemberian Tepung Katsu Pada Pakan Untuk Meningkatkan Produksi Susu Sapi Perah Friesian Holstein
<i>Roosena Yusuf</i> | 119 - 124 |
| ➤ Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Na-Metabisulfit Terhadap Mutu Selai pisang Raja Bulu (<i>Musa paradisiaca</i> L. var. <i>Sepientum</i>)
<i>Hadi Suprpto</i> | 125 - 135 |
| ➤ Pengaruh Ekstrak Bunga Rosela (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L) dan Perendaman dalam Larutan Pengeras Kalsium Karbonat (CaCO_3) Terhadap Karakteristik Sensoris Manisan Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>)
<i>Yuliani, Neni Suswatini dan Tri Astrini</i> | 136 - 142 |
| ➤ Pengaruh Penambahan Pektin & CMC Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris J Jamu Gendong Kunyit Asam
<i>Krishna Purnawan Candra dan Muhamad Riduan</i> | 143 - 152 |
| ➤ Studi Keanekaragaman Hayati Jamur Limbah Kelapa Sawit dan Potensinya Sebagai Pangan Fungsional di Kabupaten Paser
<i>Sopian Hadi dan Maulida Rahmawati</i> | 153 - 159 |
| ➤ Pengembangan Karagaman Pangan Lokal di Kalimantan Timur
<i>Hadi Suprpto</i> | 160 - 166 |
| Bagian IV : Makalah Poster | 167 - 168 |
| ➤ Sintesis Metil Ester Alginat Dari Rumput Laut (<i>Turbinaria</i> sp) Sebagai Stabilizer Makanan
<i>Rico Ramadhan, Rudi Kartika dan Subur P. Pasaribu</i> | 169 |
| ➤ Pengaruh Substitusi Nangka Muda (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) Terhadap Mutu Abon Ikan Gabus (<i>Ophiocephalus striatus</i>)
<i>Suharno Prihandoko, Rina Shintawati Asra dan Marwati</i> | 170 |
| ➤ Pengaruh Jenis Blansir dan Metode Pengeringan terhadap Kualitas Tepung Ampas Kelapa (<i>Cocos nucifera</i>)
<i>Eko Indra Ramadhan, Sulistyio Prabowo dan Hadi Suprpto</i> | 171 |
| ➤ Pengaruh Penambahan Bubur Rumput Laut (<i>Euचेuma ottonii</i>) Dan Gula Aren Terhadap Kualitas Dodol Rumput Laut
<i>Novi Christiani, Rina Shintawati Asra dan Hadi Suprpto</i> | 172 |

Pengaruh Jenis Blansir dan Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera*)

Eko Indra Ramadhan, Sulistyو Prabowo dan Hadi Suprpto

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman

Abstrak

Kualitas tepung ampas kelapa ditentukan oleh perlakuan blansir dan teknik pengeringannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan jenis blansir dan metode pengeringan dalam pembuatan tepung ampas kelapa dan untuk mengetahui perbedaan kualitas tepung kelapa yang dihasilkan maupun aplikasi pembuatan produk cookies.

Percobaan dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan dan Pascapanen, laboratorium Nutrisi Ternak dan di Laboratorium Kimia dan Mikrobiologi Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman dari bulan Februari sampai Maret 2011. Penelitian menggunakan ampas kelapa varietas "Dalam" dan dibandingkan dengan ampas dari pasar beserta perbandingan penerapannya dengan tepung kelapa. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan dua perlakuan dan tiga ulangan. Perlakuan pertama adalah jenis blansir dan perlakuan kedua adalah metode pengeringan. Data yang diperoleh dianalisis dengan sidik ragam, yang dilanjutkan dengan uji BNT pada taraf 1%.

Hasil percobaan menunjukkan bahwa perlakuan yang paling baik adalah tepung yang dihasilkan dari proses blansir pengukusan dan pengeringan oven karena memiliki aroma, rasa, dan warna yang lebih baik. Tepung ini memiliki kadar air (0,52%), lemak/minyak (31,86%), dan serat kasar (28,14%).

Kata kunci: Tepung ampas kelapa, blansir

- **Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Pektin Terhadap Kualitas Selai Pepaya (*Carica papaya* L.)**
Melinda Oktaviani, Hadi Suprpto dan Yuliani 173
- **Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* (L.) Lam) dan Perbandingan Media Penggorengan Terhadap Mutu Donat Ubi Jalar Ungu**
Nur Alifah, Hadi Suprpto dan Yuliani 174
- **Formulasi Perbandingan Antara Ampas Tahu dan Jagung (*Zea mays* L.) Terhadap Kualitas Tortilla Chips**
Nuryani, Hudaidah Syahrumsyah dan Deny Sumarna 175
- **Potensi Pengembangan Sumber Daya Alam Berbasis Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) Sebagai Pangan Fungsional Baru**
Bernatal Saragih, Marwati, Hadi Suprpto, Yuliani dan Deny Sumarna 176
- **Studi Formulasi Tortilla Chips Dengan Perbandingan Antara Jagung (*Zea mays* L.) Dan Tempe Terhadap Nilai Gizi Dan Mutu Sensoris**
Yulian Andriyani, Hudaidah Syahrumsyah dan Marwati 177
- **Studi Perbandingan Glukosa dengan Sukrosa dan Fortifikasi Vitamin C Pada Permen Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr)**
Rusni Pepiani, Bernatal Saragih, dan Hadi Suprpto 178
- **Survei Persepsi Sanitasi dan Higiene Pelajar SD Terhadap Pangan Jajanan di Kota Samarinda**
Parlingoman Sinambela, Bernatal Saragih, Sulisty Prabowo dan Anton Rahmadi 179
- **Sifat Sifat Fisik dan Kimia Kulit Umbi dari Beberapa Varietas Singkong (*Manihot esculanta*) dan Sifat Sensoris Kripik yang Dihasilkan**
Ainudin, Krishna Purnawan Candra dan Rina Shintawati Asra 180
- **Studi Penambahan Gelatin Terhadap Mutu Permen Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr)**
Ardian Parulian Munthe, Bernatal Saragih dan Marwati 181
- **Studi Pembuatan Minuman Herbal dengan Formulasi Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) dan rosella (*Hibiscus sabdariffa*)**
Siti Rohani, Bernatal Saragih dan Sulisty Prabowo 182
- **Studi Pengolahan Arang Aktif Dari Tempurung Kelapa dan Tandan Kosong Kelapa Sawit**
Supriyanto, Deny Sumarna dan Wiwit Murdianto 183
- **Pengaruh Penggunaan Ekstrak Daun Gamal (*Gliricidia sepium*) Terhadap Pematangan Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.)**
Rina Shintawati Asra dan Deny Sumarna 184

Survei Persepsi Sanitasi dan Higiene Pelajar SD Terhadap Pangan Jajanan di Kota Samarinda

Parlinggoman Sinambela, Bernatal Saragih, Sulisty Prabowo dan Anton Rahmadi

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana persepsi sanitasi dan higiene pelajar SD di Samarinda terhadap pangan jajanan dimana persepsi tersebut dipengaruhi oleh perbedaan kelompok umur, segregasi jenis kelamin dan tingkat diseminasi pengetahuan kepada siswa SD oleh orang tua dan guru. Penelitian ini menggunakan teknik kombinasi stratified purposive proportional sampling dalam menentukan sampel yang diambil dari 4 kecamatan. Sekolah-sekolah sebagai area pengambilan data berdasarkan proporsi populasi siswa di setiap kecamatan. Jumlah sampel/responden sebanyak 280 siswa diberikan lembaran kuesioner yang berisi 20 pertanyaan seputar sanitasi, pangan jajanan, orang tua siswa, pengetahuan sanitasi guru dan kesehatan siswa. Data dianalisa menggunakan metode tabulasi silang melalui program SPSS (Statistical Product and Service Solution) dan hasilnya keluaran nilai Chi-Square pada taraf α 5% dua sisi dan uji korelasi pada taraf α 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 52 orang siswa (18,57%) memiliki perilaku sanitasi kategori kurang, 96 orang (34,29%) dengan perilaku sanitasi cukup dan 132 orang (47,14%) dengan perilaku sanitasi baik dari 280 pelajar SD yang disurvei. Kesimpulan lain bahwa jenis kelamin siswa, tingkat pendidikan orang tua dan pengetahuan sanitasi guru tidak mempengaruhi perilaku/persepsi pelajar mengenai sanitasi dan higiene, namun terdapat pengaruh kelompok umur dimana persepsi sanitasi pelajar umur 7 – 9 tahun lebih baik dibanding pelajar umur 10 – 12 tahun dengan nilai chi-square 22,630 bersignifikansi 0,000 dan berkorelasi -0,273. Hasil lain dari penelitian ini juga menunjukkan bahwa terdapat perbedaan kesukaan jajan antara pelajar kelompok umur 7 – 9 tahun dan 10 – 12 tahun dimana kelompok umur 10 – 12 tahun lebih sering jajan dengan nilai chi-square 36,903 bersignifikansi 0,000 dan korelasi -0,318.

**Studi Pembuatan Minuman Herbal dengan Formulasi Bawang Tiwai
(*Eleutherine americana* Merr) dan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L)**

Siti Rohani, Bernatal Saragih dan Sulistyio Prabowo

*Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman*

Abstrak

Indonesia merupakan penghasil tanaman obat yang cukup banyak lebih dari 20.000 spesies tanaman obat yang telah memiliki khasiat dalam kesehatan, diantaranya adalah bawang tiwai dan rosella yang banyak dimanfaatkan untuk mengobati berbagai penyakit seperti asam urat, diabetes, sakit maag, hipertensi, dan batuk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi bawang tiwai dan rosella terhadap mutu minuman herbal serta untuk mengetahui formulasi bawang tiwai dengan rosella yang dapat menghasilkan minuman herbal yang baik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 5 perlakuan perbandingan (bawang tiwai : rosella) yaitu : (A1) 100 : 0, 80 : 20, 60 : 40, 50 : 50, 40 : 60 dengan 3 ulangan. Kemudian dilakukan uji ANOVA pada taraf alpa 5% serta uji lanjut Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan kadar vitamin diperoleh C 38,72 – 55,15 mg/100 ml, total padatan terlarut 70,78 – 79,78 OBrix, intensitas warna 3,37 – 3,70. Rata-rata nilai organoleptik berdasarkan skala hedonik meliputi warna 4,95 modus 5 (suka), rasa 4,95 modus 5 (suka) dan aroma 4,64 modus 5 (suka). Rata-rata nilai mutu hedonik minuman herbal yang dihasilkan yaitu warna 44,80 modus 60,00 (merah), rasa 44,72 modus 60,00 (enak), aroma 57,42 modus 50,00 (berbau bawang tiwai dan rosela).

Kata Kunci: minuman herbal, bawang tiwai, rosela