



# KUMPULAN ABSTRAK

SEMINAR NASIONAL MPEPI KE V  
DAN PENCANANGAN BULAN MUTU  
& KEAMANAN HASIL PERIKANAN

TEMA  
PENINGKATAN INDUSTRIALISASI  
PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN BERBASIS *BLUE ECONOMY*



Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan  
Kampus UNDIP Tembalang  
Semarang, 18 - 19 Oktober 2013

Penggunaan Alginat sebagai Bahan Aktif pada Pembuatan Tablet Effervescent <i>Dina Fransiska, Murdinah, Dan Muhamad Darmawan</i> .....	72
Pengaruh Musim terhadap Kandungan dan Mutu Fukoidan dari Rumput laut Coklat <i>Sargassum sp</i> <i>Rosmawaty P<sup>i</sup>) dan Ellya Sinurat<sup>i</sup>)</i> .....	73
Motor Roda tiga dengan Box Berpendingin Sebagai Alat Pendistribusian Hasil Perikanan <i>Endang Mindarwati dan Junaedi Abdillah</i> .....	73
Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Hiu Botol ( <i>Squalus acanthias</i> ) Dalam Pembuatan Biskuit Bayi <i>Joko Santoso<sup>1</sup>, Frenselin Sunarya<sup>2</sup>, Mery Tambaria D. Ambarita<sup>3</sup></i> .....	74
Perbedaan Penambahan Kadar Viscera Ikan Manyung Terhadap Total N Kecap Ikan Selama Fermentasi <i>Laras Rianingsih, Y. S. Darmanto, Sumardianto, Apri Dwi Anggo</i> .....	75
Kajian Mutu Produk Aneka Olahan Rumput Laut <i>Eucauma Cottonii</i> Murdinah	75
Identifikasi Jenis Kapang Dan Analisis Kadar Histamin Ikan Cakalang ( <i>Katsuwonus Pelamis</i> ) Asar Di Kota Ambon <i>Fredrik Rieuwpassa, Imelda K. Savitri dan Yolanda M.T.N.Apituley*</i> .....	76
Profil Sensori Ikan Patin ( <i>Pangasius pangasius</i> ) Asap Yang Modifikasi <i>Tatty Yuniarti*, Romauli J Napitupulu*, Iis Jubaedah*, Ganjar Wiryati*.....</i>	77
Kajian Kimiawi Dan Mikrobiologis Tablet Hisap Spirulina Berbasis Bahan Alami <i>Iriani Setyaningsih, Wini Trilaksani, Desniar, Ria Fahleni</i> .....	77
Pengaruh Penambahan Kolagen Kulit Ikan Nila ( <i>Oreochromis Spp</i> ) Terhadap Karakteristik Sabun Cair <i>Nurhayati, Murniyati, dan Rosmawaty Peranginangin</i> .....	78
Analisa Kadar Histamin Dan Kualitas Ikan Tongkol ( <i>Euthynnus affinis</i> ) Asap Dengan Metode Pengasapan Yang Berbeda <i>Liberta Ibi Patria<sup>1</sup>, Putut Har Riyadi<sup>2</sup> Apri Dwi Anggo<sup>2</sup></i> .....	78
Karakteristik Isolat Kolagen Teripang Gamma Sebagai Bahan Anti Aging <i>Pipih Suptijah, Mien Rachminiwati, Alhana</i> .....	79
Perubahan Komposisi Kimia, Asam Amino, Dan Kandungan Taurin Ikan Glodok ( <i>Periophthalmodon schlosseri</i> ) <i>Ella Salamah<sup>1</sup>, Sri Purwaningsih<sup>1</sup>, Riviani<sup>2</sup></i> .....	80
Sifat Kimia Dan Sensori Produk Olahan Bandeng Cabut Duri Siap Olah Yang Direndam Dalam Aneka Bumbu <i>Th Dwi Suryaningrum &amp; Suryanti</i> .....	81
Pengaruh Penambahan Mikroalga <i>Spirulina plantesis</i> Terhadap Nutrisi Biskuit Bayi (Protein, Betakaroten, Antioksidan) <i>Margareta Mellisa Tjahajana<sup>1</sup>, Alberta Rika P.<sup>2</sup>, Laksmi H.<sup>2</sup></i> .....	81
Profil Asam Amino dan Asam Lemak Produk Bandeng Duri Lunak (Softed - boned milkfish) di Kota Semarang	

### SUSUNAN KEPANITIAN

- Pelindung** : Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP)  
Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP)  
Ketua Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan (MPHPI)  
Kepala Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan (BBP4BKP)  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro (FPIK UNDIP)
- Pengarah** : Dr. Ir. Syafril Fauzi, MSc. (Sesditjen P2HP KKP)  
Dr. Ir. Santoso, M.Phil (Direktur Pengolahan Ditjen P2HP KKP)  
Prof. Dr. Ir. Hari Eko Irianto (Ketua MPHPI)  
Dr. Ir. Suradi W.S, MS (Pembantu Dekan I Bid. Akademik – FPIK Undip)  
Prof. Norma Afiati, MSc, PhD (Pembantu Dekan Bid. Kerjasama – FPIK Undip)  
Prof. Dr. Ir. YS Darmanto, MSc (Undip)  
Dr. Ir. Widodo Farid Ma'ruf, MSc (Undip)  
Dr. Ir. Djoko Soeprapto, M.Sc (Undip)
- Penanggung Jawab** : Ketua Jurusan Perikanan UNDIP  
Kepala Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan  
Kepala Bidang Pelayanan Teknis BBP4B-KKP  
Ketua Departemen Pendidikan dan SDM MPHPI  
Kepala Bagian Program Ditjen P2HP-KKP
- Ketua Panitia** : Dr. Ir. Fronthea Swastawati, MSc. (Undip)
- Wakil ketua** : Dr. Ir. Simson Masengi MSc (Kasubdit Industri Pengolahan – Ditjen P2HP KKP)
- Sekretaris** : Ima Wijayanti, S.Pi, M.Si (Undip)  
Erwin Dwiyana, S.Pi, M.Sc (Ditjen P2HP)  
Ahmad Mutaqin, ST, M.Si (Ditjen P2HP)  
Novalia R, S.Si, M.Sc (BBP4B-KKP)
- Bendahara** : Muntafi, S.Sos (Undip)  
Yuli Praptiningsih, S.Pi (Undip)  
Agustina Pujiastuti, S.Pi, MSi (Ditjen P2HP)
- Seksi-seksi**
- Kesekretariatan** : - Romadhon, S.Pi, M. Biotech (Undip) (Koordinator)  
- Drs. Setyo Wardoyo (Undip)  
- Trisnani Dwi Hapsari, S.Pi, M.Si (Undip)  
- Kukuh Eko Prihantoko, S.Pi. (Undip)  
- Adhika Cempaka, S.Psi (BBP4B-KKP)  
- Djoko Santoso, S.Pi (Ditjen P2HP)

- Naskah dan Persidangan** :
- Toni Rudi Hartanto, A.Md (BBP4B – KKP)
  - Dr. Ir. Eko Nurcahya Dewi, M.Sc (Undip) (Koordinator)
  - Ir. Ratna Ibrahim, M.Phil (Undip)
  - Dr. Ir. Nurjannah, M.S (IPB)
  - Dr. Amir Husni (UGM)
  - Ir. Evi Liviawaty, MS (UNPAD)
  - Dr. Aef Permadi (STP)
  - Dr. Ir. Joko Santoso, M.Si (IPB)
  - Dr. Ir. Iriani Setyaningsih, MS. (IPB)
  - Dr. M.Firdaus (UB)
  - Dr. Vivi Endar Herawati, S.Pi, M.Si (Undip)
  - Ir. Sumardianto, PG. Dipl (Undip)
  - Taufik Yulianto, S.Pi, M.Si (Undip)
  - Ulfah Amalia, S.Pi (Undip)
- Prosiding** :
- Apri Dwi Anggo, S.Pi, M.Sc (Koordinator)
  - Laras Rianingsih, S.Pi, M.Sc (Undip)
- Perlengkapan, Transportasi dan Dokumentasi** :
- Putut Har Riyadi, S.Pi, M Si Undip (Koordinator)
  - Bogi Budi Jayanto, S.Pi, M.Si (Undip)
  - Alfabetian Harjuno Condro H, S.Pi, M.Si (Undip)
  - Hodo Sutasno, S.Sos (Undip)
- Pameran** :
- Dr. Ir. Herry Boesono, M.Pi (Undip) (Koordinator)
  - Drs. Yusep Prihandono, MM (Seksi Kerjasama Asosiasi & Industri Pengolahan – Ditjen P2HP)
  - Dr. Ir. Suryanti, M.Pi (Undip)
  - Slamet Suharto, S.Pi, M.Si (Undip)
  - Ahmad Suhaeli Fahmi, S.Pi (Undip)
  - Sri Sumartini, S.Pi, M.Si (DKP Provinsi Jawa Tengah)
  - Tim Penilai
- Konsumsi** :
- Ir. Siti Rudiayanti, M.Si (Undip) (Koordinator)
  - Ir. Titi Surti, M.Phil (Undip)
  - Diana Chilmawati, S.Pi, M.Si (Undip)
  - Widyaningsih, A.md (UNDIP)
- Perumus** :
- Dr. Ir. Tri Winarni Agustini, M.Sc (UNDIP) (Koordinator)
  - Dr. Ir. Wini Trilaksani, MSc. (IPB)
  - Dr. Latief Sahubawa (UGM)
  - Dr. Ir. Eddy Afrianto, M.Si (UNPAD)
  - Prof. Dr. Ustadi (UGM)
  - Prof. Dr. Freddy Rieuwpassa (UNPATI)

**Susunan Acara**  
**Seminar Nasional MPHPI Ke V dan Pencanaan Bulan Mutu &**  
**Keamanan Hasil Perikanan**  
**Jumat 18 Oktober 2013**

Waktu	Acara	Keterangan
07.30 – 08.00	Registrasi ( <i>coffee break</i> tersedia)	Hall Theater Gedung Prof. Soedarto, SH UNDIP
08.00-08.10	Pembukaan	MC
08.10-08.20	Sambutan Selamat Datang oleh Rektor UNDIP diwakili oleh Dekan FPIK sekaligus membuka acara	Dekan FPIK
08.20-08.30	Sambutan Ketua MPHPI Prof. Dr. Ir. H. Hari Eko Irianto, MSc	Ketua MPHPI
08.30-11.30	DISKUSI PANEL I Moderator : Dr. Ir. Widodo Farid Ma'ruf, M.Sc	
	Keynote speaker : Prof. Kazuo Miyashita (Hokkaido University) (New Prespective in Fisheries Product Development)	Hall Theater Gedung Prof. Soedarto SH
	Dirjen Perikanan Tangkap (Peranan Perikanan Tangkap dalam <i>Blue Economy</i> ) ✓	
	Dirjen Perikanan Budidaya (Peranan Perikanan Budidaya dalam <i>Blue Economy</i> )	
	Dirjen P2HP (Implementasi <i>Blue Economy</i> di dalam Industrialisasi Hasil Perikanan)	
11.30-13.00	ISHOMA	Peserta yang akan sholat Jumat langsung diantar dengan bus ke Masjid Diponegoro UNDIP
13.00-14.00	DISKUSI PANEL II Moderator : Dr. Ir. Tri Winarni Agustini, M.Sc	
	UPI Holimina (Kiat-kiat ekspor produk perikanan)	Hall Theater Gedung Prof. Soedarto SH
	UKM : Bandeng Juana ( <i>Success story</i> Diversifikasi Olahan Produk berbasis Bandeng)	
14.00-14.05	Lagu Gemar Ikan	120 Mahasiswa baru UNDIP
14.05-14.10	Menyanyikan Lagu Indonesia Raya	MC/ <i>Dirigen</i>
14.10-14.15	Pembacaan Doa	Dr. Abdul Kohar M, Si
14.15-14.25	Sambutan Rektor UNDIP	
14.25-14.35	Sambutan Gubernur Prov. Jateng	Hall Theater Gedung Prof. Soedarto SH

Seminar Nasional MPHPI KE V dan Pencanaan Bulan Mutu & Keamanan Hasil Perikanan  
Semarang, 18-19 Oktober 2013

14.35-14.55	Penyerahan Bantuan Oleh Menteri KP Diawali pembacaan Komitmen sentra pengolahan yang saniter dan GMP baik Penyerahan PUMP ke Poklhasar ke Gubernur. Penyerahan Bantuan alat pengolahan dan Pemasaran secara simbolis mewakili 36 Kab./ Kota. Pemberian Penghargaan kepada bupati yang telah melakukan pembinaan terhadap UPI yang sudah menerapkan <i>blue economy</i> . Penghargaan kepada BI dalam CSR bidang pembinaan mutu dan permodalan kepada UKM pengolahan . Penyerahan bantuan perwakilan dari Wir Mud diwakili Kel. Pesantren Penyerahan sertifikat SKP (UKM dan Skala Besar) kepada PT. Sumber Mina Bahari & KWT. Ngudimulyo sebagai juara I UKM Tk. Propinsi Jateng tahun 2013.	MC/ (MKP) Hall Theater Gedung Prof. Soedarto SH
14.55-15.10	Sambutan Menteri Kelautan dan Perikanan dilanjutkan dengan pencanaan Bulan Mutu Nasional dengan penabuhan genderang oleh MKP diikuti oleh Gubernur Jateng, Rektor UNDIP, Bupati.	Hall Theater Gedung Prof. Soedarto SH
15.10-15.15	Konferensi Pers MKP didampingi oleh Gubernur Jateng, Rektor dan Dirjen P2HP	Door stop
15.15-15.30	Bapak Menteri menuju R. Pameran diringi penari Gambyong dan selanjutnya memotong pita sebagai pembukaan resmi pameran.	Tempat pameran
15.30-	Menteri Kelautan dan Perikanan Meninggalkan Lokasi acara menuju ke bandara.	
15.30	Konferensi Pers DJP2HP, DJPT, DJPB, BSN, Rektor, MPHPI	VIP Room

Note\* : Acara Forikan diruangan terpisah/sayap kanan Gedung Prof. Soedarto, berisi pengarahan Ibu Gubernur dan ceramah dimulai pada jam 08.45 – 11.30 selanjutnya mengikuti acara di main hall Gedung Prof. Soedarto jam 13.00-15.30

Pameran  
U6M

SEMINAR MPHPI, SABTU 19 OKTOBER 2013

Waktu	Kegiatan			
07.15 -08.00	Registrasi			
08.00-08.15	Pembukaan			
08.15-08.45	Prof. Dr. Ir. YS. Darmanto, M.Sc, (Zero waste concept di dalam Industri Pengolahan Hasil Perikanan) Moderator: Dr. Ir. Eddy Afrianto, M.S (Ruang Sosialisasi SBMPTN,LP2MP lantai 2)			
<b>PANEL 1 : 08.45-09.45</b>				
	Ruang 1 (Pengolahan dan pengembangan Produk = T1)	Ruang 2 (Mutu dan Keamanan Pangan = T2)	Ruang 3 (Bioteknologi= T4)	Ruang 4 (Sosial Ekonomi = T5)
<b>PANEL1 08.45-09.45</b>	(Agoes M.Jacob) (T1-01)	(Nursinah Amir) (T2-01)	(Alberta Rika P) (T4-01)	(Latif Sahubawa) (T5-01)
	(Ahmad Talib) (T1-02)	(Andi Noor Asikin) (T2-02)	(Heru Pramono) (T4-02)	(Fildo de Lima) (T5-02)
	(Cindy Loppies) (T1-03)	(Ginanjat Pratama) (T2-04)	(Tati Nurhayati) (T4-03)	(Siti Hajar S) (T5-03)
	(Tazwir) (T1-04)	(Heru S) (T2-05)	(Ervia Yudiati) (T4-04)	(Mira) (T5-04)
	(M.Muhammad P) (T1-05)	(Nurjanah) (T2-06)	(Maria Nooza A) (T4-05)	(Latif Sahubawa) (T5-05)
<b>Moderator</b>	<b>Roike Iwan Montolalu</b>	<b>Evy Liviawaty</b>	<b>Wini Trilaksani</b>	<b>Soen'an Hadi Poernomo</b>
<b>PANEL 2: 09.45-10.45</b>				
<b>PANEL 2 09.45-10.45</b>	(Yuspihana) (T1-06)	(Tuti Hartati S) (T2-07)	(Titri Siratantri) (T4-06)	(Soen'an Hadi) (T5-06)
	Faiza A Dali (T1-07)	(Andika Luky Setio) (T2-08)	(Desniar) (T4-07)	(Aziz NB) (T5-07)
	(Sugeng Heri S) (T1-08)	(Yessy Christanti) (T1-11)	Laksmi Hartajanie (T4-08)	(Paundra Oktavia) (T5-08)
	(Titiek Indhira A) (T1-09)	(Rodiah Nurbaya Sari) (T1-12)	(Muhammad Hendri) (T4-09)	(Fathiah Ulfah) (T5-09)
	(Apri Dwi Anggo) (T1-10)	(Hazisah Muchtar) (T1-13)	(Aji P) (T4-10)	(Aef Permadi) (T5-10)
<b>Moderator</b>	<b>MM Prima</b>	<b>Nurjanah</b>	<b>Pipih Suptijah</b>	<b>Latif Sahubawa</b>
<b>Istirahat dan POSTER SESSION : 10-45 – 11.15</b>				

PANEL 3 : 11.15 – 12.15				
<b>PANEL 3</b> <b>11.15 –</b> <b>12.15</b>	<b>T1</b>	<b>T1</b>	<b>T4</b>	<b>T5</b>
	(Ima Wijayanti) (T1-14)	(Eka Saputra) (T1-19)	Nur Arif Kurniawan (T4-11)	Syahrul (T1-39)
	(Mutemainna Karim) (T1-15)	(Wini Trilaksani) (T1-20)	(Riky Paskandani) (T4-12)	Dewita (T1-40)
	(Rosmawaty P) (T1-16)	(Ragil Susilowati) (T1-21)	(Uju) (T4-13)	Rita Marsuci H (T1- 41)
	Nurhayati (T1 – 17)	(Dina Fransiska) (T1 – 22)	(Roike Iwan Montolalu) (T4- 14)	(Ovie Ningsih (T1-42)
	(Daniel A.N.Apituley) (T1-18)	(Ellya Sinurat) (T1-23)	(Mala Nurilmala) (T4-15)	
Moderator	<b>Joko Santosa</b>	<b>Muhammad Hendri</b>	<b>Novalia Rachmawati</b>	<b>Cindy Lopp</b>
<b>ISHOMA DAN POSTER SESSION : 12.15-13.15</b>				
<b>PANEL 4 : 13.15 -14.15</b>				
<b>PANEL 4 :</b> <b>12.15-13.15</b>	<b>T1</b>	<b>T1</b>	<b>T1</b>	
	Endang Mindarwati (T1- 24)	(Tatty Yuniarti) (T1- 29)	Ella Salamah (T1-34)	
	(Joko Santosa) (T1 – 25)	(Iriani Setianingsih) (T1 – 30)	(Suryanti) (T1- 35)	
	(Laras Rianingsih) (T1-26)	Nurhayati (T1- 31)	(Margareta Mellisa ) (T1-36)	
	Murdinah (T1 -27)	(Liberta Ibi) (T1- 32)	(Tri Winarni A) (T1- 37)	
	(Fredrik Rieuwpassa) (T1-28)	(Pipih Suptijah) (T1 – 33)	Kustiariyah Tarman (T1-38)	
Moderator	<b>Andi Noor Asikin</b>	<b>Dina Fransiska</b>	<b>Alberta Rika Pratiwi</b>	
14.15-14.30	Membacakan hasil seminar di setiap ruang sidang			
14.30-14.40	Penutupan oleh DEKAN FPIK dengan menayangkan rekaman yang diputar di masing2 ruang sidang			



**SIFAT KIMIA DAN SENSORIPRODUK OLAHAN BANDENG CABUT  
DURI SIAP OLAH YANG DIRENDAM DALAM ANEKA BUMBU**

**T1-35**

*Th Dwi Suryaningrum & Suryanti*

Peneliti Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan  
Bioteknologi Kelautan dan Perikanan  
JL KS Tubun Petamburan VI Jakarta.

**Abstrak**

Penelitian bandeng cabut duri siap olah yang direndam dalam aneka bumbu terhadap sifat kimia dan sensorinya telah dilakukan. Bandeng cabut duri direndam dalam aneka larutan bumbu yaitu bumbu condimen, bumbu dendeng yang diberi larutan asap cair, bumbu kunyit, bumbu balado dan garam 2 %, Gula 2% dan cuka 1% selama 15 menit. Bandeng kemudian dijemur di bawah matahari, selama 4 jam, sehingga permukaan bandeng cukup kering. Pengamatan bandeng diamati terhadap susut bobot, proksimat analisis, pH, TVB, angka lempeng total (ALT) serta uji sensori dengan menggunakan uji hedonik dan uji mutu hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bandeng yang diberi perlakuan perendaman dalam larutan bumbu kunyit mempunyai susut bobot yang paling tinggi dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Produk ini lebih kering, sehingga mempunyai kadar air, dan kadar lemak yang lebih rendah dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Perendaman dalam aneka bumbu menghasilkan nilai pH bandeng yang bersifat sedikit asam dengan nilai pH 5,38- 5,65 dengan nilai tertinggi diperoleh pada bandeng yang direndam dalam larutan bumbu kunyit. Nilai TVB bandeng cabut duri 23,81- 27,53 mgN%, dengan nilai terendah pada bandeng cabut duri yang diberi perendaman dalam bumbu balado. Hasil analisis angka lempeng total menunjukkan bahwa bandeng cabut duri mempunyai kandungan jumlah bakteri  $2,1 - 9,4 \cdot 10^4$  sel/g, masih di bawah jumlah maksimal ALT untuk ikan segar. Berdasarkan uji hedonik, panelis lebih menyukai bandeng cabut duri yang diberi perlakuan perendaman dalam bumbu dendeng yang diberi larutan asap cair baik dalam kondisi mentah maupun matang dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Panelis memberikan nilai kesukaan terhadap bau, rasa, tekstur paling tinggi pada bandeng cabut duri yang direndam dalam bumbu dendeng yang diberi larutan asap cair dibandingkan dengan perlakuan lainnya.

**Kata Kunci :** Bandeng cabut duri, aneka bumbu, sifat kimia, sifat sensori

**PENGARUH PENAMBAHAN MIKROALGA *Spirulina platensis* TERHADAP  
NUTRISI BISKUIT BAYI (PROTEIN, BETAKAROTEN, ANTIOKSIDAN)**

*Margareta Mellisa Tjahajana<sup>1</sup>, Alberta Rika P.<sup>2</sup>, Laksmi H.<sup>2</sup>*

**T1-36**

<sup>1</sup>Mahasiswa; Program Studi Teknologi Pangan; Universitas Katolik Soegijapranata  
<sup>2</sup>Staf Pengajar; Program Studi Teknologi Pangan; Universitas Katolik Soegijapranata

**Abstrak**

Biskuit bayi adalah produk makanan padat yang terbuat dari campuran terigu, margarin, gula, susu, dan diperkaya dengan vitamin dan mineral. Standar kandungan protein dari 81aying81 bayi yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan RI sebesar 8 hingga 12 g dan kandungan vitamin A sebesar 250 hingga 700 mcg / 100 g 81aying81. Biskuit bayi di pasaran hanya mengandung protein rata-rata sebesar 1,8 g dan vitamin A sebesar 102 mcg / 100 g 81aying81. Oleh karena itu pada penelitian kali ini dilakukan proses

81

Diselenggarakan Oleh :

MPHPI, FPIK – UNDIP, Direktorat Jenderal P2HP, dan BBP4BKP-KKP

penambahan *Spirulina platensis* ke dalam 82aying82 bayi, sehingga diharapkan dengan dilakukan penambahan *Spirulina platensis* ini dapat memenuhi kebutuhan bayi akan protein dan vitamin A yang sekaligus juga berpotensi sebagai antioksidan. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa kandungan protein, betakaroten, dan antioksidan terbaik didapatkan pada perlakuan penambahan *Spirulina platensis* sebesar 40%. Kandungan protein pada perlakuan penambahan *Spirulina platensis* 40% didapati sebesar 18,50 g / 100 g 82aying82, kandungan betakaroten sebesar 5.321,28 IU, dan kandungan antioksidan sebesar 48,16%. Tujuan penelitian yang dilakukan kali ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan *Spirulina platensis* terhadap peningkatan protein, betakaroten, dan antioksidan 82aying82 bayi. Penelitian dilakukan dengan lima perlakuan tepung komposit terigu - *Spirulina platensis* yaitu dengan prosentase *Spirulina platensis* sebesar 0%, 10%, 20%, 30%, dan 40% dari total tepung komposit yang digunakan. Setelah semua proses selesai, maka biskuit bayi tersebut akan dilakukan pengukuran terhadap tingkat kadar protein, kadar betakaroten, dan kadar antioksidan.

**Kata kunci :** *Spirulina platensis*, protein, betakaroten, antioksidan, biskuit bayi.

**T1-37**

### **PROFIL ASAM AMINO DAN ASAM LEMAK PRODUK BANDENG DURI LUNAK (SOFTED-BONED MILKFISH) DI KOTA SEMARANG**

Tri Winarni Agustini<sup>1)</sup>, Indah Susilowati<sup>2)</sup>, Wilis Ari Setyati<sup>1)</sup>, Subagiyo<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>Fakultas Perikanan dan ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro

<sup>2)</sup>Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Diponegoro

#### **Abstrak**

Di kota Semarang, pengolahan ikan bandeng merupakan salah satu sektor unggulan (*prime mover*) yang mempunyai potensi pengembangan yang besar dan luas. Bandeng duri lunak (bandeng presto) sebagai salah satu produk unggulan kota Semarang memiliki keragaman yang banyak baik dari segi mutu dan teknik pengolahan. Standarisasi mutu produk, terutama terkait dengan kandungan gizi sangat penting dalam menentukan kelayakan produk untuk dikonsumsi. Untuk mengantisipasi permasalahan tersebut diatas perlu dilakukan kajian mutu produk bandeng duri lunak, terutama dari sisi kandungan gizi dengan mempertimbangkan aspek teknologi pengolahannya. Tujuan penelitian adalah : mengetahui kandungan gizi produk bandeng duri lunak (bandeng presto) dari beberapa Unit Pengolahan Ikan (UPI) di kota Semarang. Materi yang digunakan dalam penelitian adalah UPI bandeng duri lunak skala besar, menengah dan kecil yang ada di kota Semarang. Ada 5 UPI bandeng duri lunak yang dijadikan sample yang mewakili UPI skala besar (B1), UPI skala menengah (B2 dan B4) dan UPI skala kecil (B3 dan B5). Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa kandungan gizi produk bandeng duri lunak, khususnya untuk profil asam amino didominasi oleh jenis asam amino glutamate, glisin, prolin, leusin dan lisin, sedangkan untuk asam lemak didominasi oleh jenis asam palmitat, stearat, oleat dan linoleat. Asam lemak omega 3, omega 6 dan omega 9 mengalami penurunan yang tidak signifikan setelah proses pengolahan dengan kandungan rata-rata EPA dan DHA pada produk bandeng duri lunak berturut-turut adalah 3,06% dan 3,35%. Teknik pengolahan dan mutu bahan baku ikan yang berbeda memberikan pengaruh terhadap kandungan gizi produk bandeng duri lunak.