



KUMPULAN ABSTRAK

SEMINAR NASIONAL PATPI 2017

Bandar Lampung, 10-11 Oktober 2017

“Peran Ahli Teknologi Pangan
dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional”



LAMPUNG
“Sang Bumi Ruwa Jurai”

TEMA 1 MUTU DAN KEAMANAN PANGAN

- 1 Identifikasi Profil Sensori Teh Hijau dengan menggunakan Metode QDA (Quantitative Descriptive Analysis) dan CATA (Check-All-That-Apply)
- 2 Analisis Organoleptik Mie Sagu diperkaya dengan Tepung Jamur
- 3 Efek Konsumsi Limbah Beras Hitam Pada Perubahan Kadar Eritrosit Total, Hb, Pcv, Mcv, Mch, Mchc Dan Tpp Tikus Anemia
- 4 Kajian Mutu Organoleptik Minuman Segar Corens dengan Penggunaan Berbagai Jenis Jeruk
- 5 Deteksi Cemar E. coli, Salmonella sp., dan L. monocytogenes pada Sosis Siap Santap yang Dijual di Desa Sayang Kecamatan Jatinangor.
- 6 Survey Proses Pengolahan Wine Coffee Arabika Di Gayo
- 7 Linamarase Endogen dari Daun Ubi Kayu dan Kemampuannya Menghidrolisis Linamarin pada Slurry Ubi Kayu
- 8 Pendugaan umur simpan Egg roll jagung menggunakan metode Accelerated Shelf Life
- 9 Penurunan Kandungan Sianida dan Protein Tepung Kacang Koro Pedang Dengan Variasi Air Perendam Menggunakan Metode Sirkulasi Berpengaduk (SIRUK)
- 10 Penurunan Komponen Tannin Dan Asam Fitat Pada Proses Pengolahan Tepung Sorghum Termodifikasi
- 11 Analisa Mutu Terhadap Ketengikan Pada Kelapa Kering (Pliek U) Di Pidie Jaya
- 12 Implementasi Disinfektan Dan Kemasan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah Segar Di Provinsi DKI Jakarta
- 13 Karakteristik Dan Uji Organoleptik Cheese Stick Berbahan Baku Tepung Sukun Asal Kepulauan Seribu
- 14 Kajian Mutu Hedonik Pempek Ceria Dengan Pewarna Nabati
- 16 Konsumsi Minuman Es Berdasarkan Karakter Responden
- 17 pengembangan metode analisis migrasi dietil heksil ftalat (dehp) dan dibutil ftalat (dbp) dari kemasan kertas & karton ke dalam simulasi pangan kering (tenax) secara kromatografi gas spektrometer massa
- 18 Analisis Kualitatif Spesies pada Produk Daging Olahan yang Tidak Bermerek di Pasar Tradisional Kota Bandung dengan Menggunakan Multiplex-PCR
- 19 Penentuan Umur Simpan Cheese Spreadable Analogue Menggunakan Perdekatan Arrhenius Metode Accelerated Shelf Life Testing (Aslt) Berdasarkan Respon Kadar air
- 20 Identifikasi Perubahan Kualitas Minyak Goreng Selama Proses Penggorengan Dengan "Jalangkote" Dan Otak-Otak
- 21 Mikroplastik Dalag Seafood Dari Kawasan Pantai Semarang
- 22 Perubahan Kualitas dan Organoleptik Minyak pada Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) Goreng pada Penggorengan Berulang
- 23 Kandungan Senyawa Linamarin Pada Beberapa Varietas Umbi Singkong (*Manihot esculenta*)
- 24 Studi Penggunaan Kulit Kayu Sindu (*Scorodocarpus borneensis* Becc.) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Mutu Nira Kelapa

- 25 Pendugaan Daya Simpan Manisan Tomat Kering dengan Metode ASLT (Accelerated Shelf-Life Testing) Model Arrhenius
- 26 Evaluasi Mutu dan Organoleptik Asinan Rebung dari Bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata*)
- 27 Pengaruh Rasio Daun/Air Terhadap Sifat Fisikokimia Snack Sehat Berbentuk Nori Dari Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* L. Miers)
- 28 Karakteristik Organoleptik, Kandungan Kafein, dan Asam Klorogenat pada Kopi Bubuk Robusta di Daerah Tanggamus
- 29 Disain Kemasan Dan Penentuan Umur Simpan (Self Life) Pundang Seluang
- 30 Analisis Cemar Mikroba Pada Jajanan Anak Sekolah Di Kota Ambon
- 31 Pengaruh Jenis Kemasan Dan Kondisi Penyimpanan Terhadap Kadar Antioksidan, Sifat Fisikokimia, Mikrobiologis, Dan Organoleptik Minuman Beras Kencur Dari Beras Hitam Varietas Jawa Dan Beras Hitam Varietas N790 (Wajaloka)
- 32 Pendugaan Umur Simpan Pure Kering Ubi Jalar Instan dalam Berbagai Jenis Kemasan
- 33 Efek Microwave Terhadap Mortalitas *Tribolium castaneum* dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Jagung
- 34 **Spirul Cube: Sumber Rasa Umami Berbasis Spirulina**
- 35 Uji Mutu Dan Keamanan Ikan Asin Kering (Teri Dan Sepat) Di Pasar Kota Bandar Lampung
- 36 Survey Cemar Bakteri *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*, dan *Staphylococcus aureus* Pada Otak-Otak Ikan Di Pasar Tradisional Bandar Lampung
- 37 Kajian Peran Jenis Pemantap Pada Kualitas Nori Dari Rumput Laut *Gracilaria sp*
- 38 Korelasi Kondisi Penyimpanan dan Perilaku Pengecer Kacang Tanah dengan Cemar *Aspergillus flavus* di Wilayah Jakarta
- 39 Pengaruh Konsentrasi Tepung Bunga Kecombrang Dan Waktu Penyimpanan Pada Sifat Fisika Dan Kimia Cuko Pempek
- 40 Pengaruh methyl jasmonat terhadap warna dan tekstur mangga 'Kensington Pride' dalam penyimpanan atmosfer terkendali

34

SPIRUL CUBE: SUMBER RASA UMAMI BERBASIS SPIRULINA

LaksmiHartajanie*, Alberta Rika Pratwi, Michael Heryanto, Oh Michael David Saputra
Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Soegijapranata

Jl. Pawiyatan Luhur IV/1, Bendan Dhuwur Semarang.

*Koresponensi : laksmi@unika.ac.id (+62811278802)

Kandungan asam glutamate dalam Spirulina mencapai 8,44% sehingga berpotensi untuk dijadikan sebagai sumber rasa umami pada bumbu penyedap non-MSG. Tujuan dari penelitian ini adalah membandingkan jenis *filler* terhadap karakteristik *Cube Spirulina*. *Cube* dibuat dengan teknik enkapsulasi menggunakan alginat dan maltodekstrin sebagai *filler*, kemudian dicetak dan dikeringkan. *Cube* dihasilkan diukur kadar air, higroskopisitas, dan kelarutannya. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa maltodekstrin lebih baik dari alginat dari aspek kadar air, higroskopisitas, dan kelarutan. Produk yang menggunakan maltodekstrin sebagai enkapsulan memiliki nilai kadar air berkisar 2,63 - 4,07%, higroskopisitas 21,47 - 30,51%, dan kelarutan 90,81 - 96,69%. Sedangkan yang menggunakan alginat sebagai enkapsulan memiliki nilai kadar air berkisar 4,08 - 7,21%, higroskopisitas 26,37 - 38,56%, dan kelarutan 69,92 - 91,70%. Kesimpulannya, *cube* Spirulina sebaiknya menggunakan maltodekstrin sebagai *filler*.

Kata kunci: *spirulina, umami, penyedap*