

Buku Panduan



SEMINAR NASIONAL & KONGRES

PATPI 2008

*Penerapan Ilmu dan Teknologi untuk Meningkatkan Kualitas dan
Ketahanan Pangan dalam memperluas
Akses Pasar*



PATPI Cabang Palembang

Jurusan Teknologi Pertanian - Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya
Jalan Raya Palembang - Prabumulih KM 32 Indralaya,
Ogan Ilir Sumatera Selatan

Seminar Nasional dan Kongres PATPI 2008

Panduan Acara dan Abstrak

Seminar Nasional dan Kongres PATPI 2008

Penerapan Ilmu dan Teknologi untuk Meningkatkan Kualitas dan Ketahanan Pangan dalam Memperluas Akses Pasar

Palembang, 14-16 Oktober 2008

Diselenggarakan oleh:

Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)

Bekerjasama dengan:

Jurusan Teknologi Pertanian dan PS Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian, serta PS

Agnibisnis Pascasarjana Universitas Sriwijaya

Pemerintah Daerah Sumatera Selatan

Panduan Acara dan Abstrak

Sambutan Ketua Panitia

Assalamu'alaikum wr. Wb.

Puji syukur kami panjatkan ke hadhirat Allah SWT atas terselenggaranya Seminar dan Kongres PATPI 2008 di Palembang. Seminar ini diselenggarakan oleh Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) bekerjasama dengan Jurusan Teknologi Pertanian dan PS Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian, serta PS Agribisnis Pascasarjana Universitas Sriwijaya dan didukung oleh Pemerintah Daerah Sumatera Selatan. Tema seminar ini adalah "**Penerapan Ilmu dan Teknologi untuk Meningkatkan Kualitas dan Ketahanan Pangan dalam Memperluas Akses Pasar**". Tema ini sengaja diangkat karena disesuaikan dengan kondisi Sekarang tentang pangan di Indonesia, khususnya yang bersangkutan dengan kualitas, ketahanan pangan, dan akses pasar. seminar ini bertujuan sebagai ajang pertukaran informasi tentang hasil penelitian oleh ahli serta praktisi di bidang teknologi pertanian dalam menjawab isu-isu pangan terkini di Indonesia. Selain itu, melalui seminar ini diharapkan menghasilkan sumbangsih hasil-hasil pemikiran tentang pangan, khususnya perbaikan kualitas, peningkatan ketahanan pangan dan perluasan akses pasar kepada para pembuat kebijakan masalah pangan.

Seminar ini diikuti oleh para peneliti, praktisi, pemerhati, dan para pembuat kebijakan tentang pangan, dan mahasiswa dari berbagai wilayah Indonesia serta negeri Jiran, khususnya Malaysia dan Singapura. Pembicara utama juga berasal dari Jerman, dan Malaysia.

Panitia mengucapkan terimakasih kepada para pembicara utama, pemakalah, semua pihak yang mendukung atas terselenggaranya Seminar Nasional dan Kongres PATPI 2008 di Palembang. Terimakasih yang sebesar-besarnya, kami ucapkan kepada Ibu Rektor Universitas Sriwijaya, Gubernur Sumatera Selatan, Walikota Palembang, Dekan Fakultas Pertanian, Direktur Pascasarjana Unsri, PT Meizy Internasional, Bogosari flour & Mills, Indofood Sukses Makmur area Sumsel, Nestle Indonesia wilayah Sumsel atas berbagai sumbangsih demi kelancaran acara ini. Akhirnya, kami berharap seminar dan kongres ini berjalan lancar, dan bermanfaat bagi masyarakat dan bangsa Indonesia khususnya dan umat manusia pada umumnya.

Wassalam,

Palembang, 14 Oktober 2008

Ketua

Dr. Ir. Elmeizy Arafah, MS.

Sambutan Rektor Universitas Sriwijaya

Assalamu'alaikum wr. wb

Yang saya hormati, Bapak Menteri Pertanian Republik Indonesia,

Yang saya hormati, bapak Gubernur Sumatera Selatan,

Yang saya hormati, Ketua PATPI Pusat, Dr. Ir. Purwiyatno Hariyadi, M. Sc.

Yang saya hormati, para Undangan,

Yang saya hormati, para pembicara utama,

Dan para peserta Seminar Nasional dan Kongres Patpi 2008 yang berbahagia,

Marilah, pada kesempatan yang baik ini kita panjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan banyak karunia kepada kita. Kita juga wajib bersyukur kepada-Nya atas semua nikmat, terutama berupa ilmu pengetahuan teknologi khususnya yang berkaitan dengan pangan yang Allah limpahkan kepada kita semua.

Kepada seluruh peserta seminar, baik yang berasal dari dalam negeri atau yang berasal dari luar negeri, saya mengucapkan selamat datang di kota bersejarah, Palembang. Kiranya sangat tepat apabila *event* sebesar ini dilaksanakan di Kota Palembang, karena dua alasan. Pertama, bahwa kota ini menyimpan berbagai keragaman jenis makanan tradisional yang telah mengglobal, seperti pempek dan turunannya serta jenis makanan lain, yang bisa dinikmati oleh seluruh bangsa Indonesia, bahkan manca negara. Namun karena masih adanya keterbatasan pengemasan dan teknologi, pempek yang ada di luar kota Palembang rasanya belum bisa menyamai pempek yang ada di kota ini. Kepada semua peserta, mumpung bapak-dan ibu sedang berada di kota kelahiran pempek, silahkan menikmati pempek asli, di bumi Sriwijaya. Yang kedua, Sumatera Selatan telah dicanangkan oleh pemerintah daerah sebagai lumbung energi dan lumbung pangan.

Saya percaya, hasil-hasil penelitian yang bapak dan ibu lakukan selama kurun waktu tertentu, sangat besar perannya untuk mengembangkan pangan di Indonesia, khususnya yang berhubungan dengan kualitas, ketahanan pangan, dan peluang pasar global. Penelitian itu akan lebih nyata manfaatnya, apabila para praktisi, terutama industri pangan, dapat mengakses dan mengaplikasikan hasil-hasil penelitian tersebut. Oleh sebab itu, wadah dalam bentuk PATPI menurut saya adalah wadah yang ideal untuk menampung para ahli dan praktisi dalam pengembangan masalah pangan khususnya di Indonesia. Saya yakin, melalui *event* ini peserta bisa saling bertukar informasi yang bermanfaat dan menghasilkan komitmen bersama dalam peningkatan masalah pangan kita.

Akhimya, kepada semua peserta, saya mengucapkan selamat berseminar dan berkongres, semoga segalanya berjalan lancar. Dan apabila telah kembali ke kota masing-masing saya berharap bahwa kunjungan bapak dan ibu sekalian ke Kota Palembang akan menjadi kenangan yang indah dalam kehidupan bapak dan ibu di masa mendatang. Sekali lagi, selamat berseminar, semoga Allah meridoi kita semua, amin.

Wassalamu alaikum wr. wb.

Rektor Universitas Sriwijaya

Prof. Dr. Badia Parizade, M.BA.

**JADWAL ACARA
SEMINAR NASIONAL PATPI
Palembang, 14 – 16 Oktober 2008 Hotel Horison**

HARI 1 : Selasa, 14 Oktober 2008

Waktu	Acara	Tempat/ Petugas/ Moderator
12.00-3.30	Registrasi Ulang	Panitia
13.30-4.30	Pembukaan : - Laporan Ketua Pelaksana - Sambutan Ketua PATPI Pusat - Sambutan Rektor Unsri	Krakatau I Dr. Ir. Elmeizy Arafah, MS Dr. Ir. Purwiyatno Hariyadi, M.Sc. Prof.Dr. Badia Perizade, MBA
14.30-15.15	Keynote Speech: Menteri Pertanian RI	Moderator: Prof. Dr. Ir. Deddy Muchtadi, MS.
15.15-15.30	REHAT	
15.30-16.00	Keynote Speech: Gubernur Sumatera Selatan	Moderator: Prof. Dr. Ir. Imron Zahri, MS.
16.00-16.30	Keynote Speech: Prof. Dipl. Ing. Winfried Storhas: <i>Biochemical engineering for Food Production by modern Fermentation Process</i>	Moderator: Prof. Dr. Ir. Haryadi, M. App. Sc.
14.00-16.00		
16.30-18.30	ISTIRAHAT DI HOTEL MASING- MASING	
18.30-20.00	<i>Welcome Dinner</i>	Griya Agung

HARI 2 : Rabu, 15 Oktober 2008

Waktu	Acara	keterangan
07.30-08.00	Registrasi	Panitia
08.00-08.30	Keynote Speech: Tentang Keamanan Pangan Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati R, MS.	Moderator Prof. Dr. Ir. Tien Muchtadi, MS.
08.30-09.00	Keynote Speech: Prof. Abd. Karim Alias, Ph.D. <i>Halal food ingredients - A case for gelatine alternatives</i>	Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc.
09.00-09.30	Keynote Speech: Ir.H. Alex Noerdin, SH	Dr. Ir. Andi Mulyana, M. Sc.
09.30-10.00	Cofee Break	
10.00-12.30	Diskusi Teknis	Moderator dan Pemakalah
12.30-13.30	ISHOMA	
13.30-17.30	Diskusi Teknis	Moderator dan Pemakalah
15.30-17.30	Kongres PATPI 2008	Panitia dan PATPI Pusat
18.45-21.00	Musi Tour	Panitia

Seminar Nasional dan Kongres PATPI 2008

HARI 3 : Kamis, 16 Oktober 2008

Waktu	Acara	keterangan
08.00-09.30	Diskusi Teknis	Moderador dan Pemakalah
09.30-10.00	<i>Coffee Break</i>	
10.00-11.30	Diskusi Teknis	Moderador dan Pemakalah
11.30-12.00	Penutupan	Panitia
12.00-12.30	Makan Siang Bersama	Moderator dan Pemakalah

JADWAL PRESENTASI DISKUSI TEKNIS

Moderator	Waktu	Ruang Krakata u 1 (A)	Ruang Krakata u 5 (B)	Ruang Dempo-1 (C)	Ruang Krakata u-4 (D)	Ruang Dempo-3 (E)	Ruang Krakatau-3 (F) <i>Dempo 2.</i>
-----------	-------	-----------------------	-----------------------	-------------------	-----------------------	-------------------	--------------------------------------

Hari Rabu Tanggal 15 Oktober 2008

Diskusi Teknis Sesi I	10.00	KP-01	MP-01	MKP-01	TPP-01	BGK-01	AE-01	
	10.15	KP-02	MP-02	MKP-02	TPP-02	BGK-02	AE-02	
	A. Basuni Hamzah	10.30	KP-03	MP-03	MKP-03	TPP-03	BGK-03	AE-03
	B. Posman Sibuea	10.45	KP-04	MP-04	MKP-04	TPP-04	BGK-04	AE-04
	C. Edward Saleh	11.00	KP-05	MP-05	MKP-05	TPP-05	BGK-05	AE-05
	D. Umar Santoso	11.15	KP-06	MP-06	MKP-06	TPP-06	BGK-06	AE-06
	E. Thomas P. Indarto	11.30	KP-07	MP-07	MKP-07	TPP-07	BGK-07	AE-07
	F. Fauzan Azima	11.45	KP-08	MP-08	MKP-08	TPP-08	BGK-21	AE-08
Diskusi Teknis Sesi II	13.00	KP-09	MP-09	MKP-09	TPP-09	BGK-09	AE-09	
A. Imas Siti Setiasih	13.15	KP-10	MP-10	MKP-10	TPP-10	BGK-10	AE-10	
B. Zuraida Zuki	13.30	KP-11	MP-11	MKP-11	TPP-11	BGK-11	AE-11	
C. Tamrin Latif	13.45	KP-12	MP-12	MKP-12	TPP-12	BGK-12	AE-12	
D. Agus Wijaya	14.00	KP-13	MP-13	MKP-13	TPP-13	BGK-13		
E. Filli Pratama	14.15	KP-14	MP-14	MKP-14	TPP-14	BGK-14		
F. Andi Mulyana	14.30	KP-15	MP-15	MKP-15	TPP-15	BGK-15		
	14.45	KP-16	MP-16	MKP-16	TPP-16	BGK-16		
Diskusi Teknis Sesi III	15.15	KP-17	MP-17	MKP-17	TPP-17	BGK-17	KP-34	
A. Betty D. Sofiah	15.30	KP-18	MP-18	MKP-18	TPP-18	BGK-18	KP-35	
B. Daniel Saputra	15.45	KP-19	MP-19	MKP-19	TPP-19	BGK-19	KP-36	
C. Dadan Rohdiana	16.00	KP-20	KP-25	MKP-20	TPP-20	BGK-20	KP-37	
D. Budianto	16.15	KP-21	KP-26	MKP-21	TPP-21	KP-30	KP-38	
E. Sri Widowati	16.30	KP-22	KP-27	MKP-23	TPP-22	KP-31	KP-39	
F. Achmad Subagio	16.45	KP-23	KP-28		TPP-23	KP-32	KP-40	
	17.00	KP-24	KP-29		TPP-24	KP-33	KP-41	

Hari Kamis Tanggal 16 Oktober 2008

Diskusi Teknis Sesi I	10.00	KP-42	TPP-28	TPP-36	SCP-01	SCP-09	SCP-17	
	10.15	KP-43	TPP-29	TPP-37	SCP-02	SCP-10	SCP-18	
	A. Damat	10.30	KP-44	TPP-30	TPP-43	SCP-03	SCP-11	SCP-19
	B. Yohana K Dewi	10.45	KP-45	TPP-31	TPP-39	SCP-04	SCP-12	SCP-20
	C. Endang P	11.00	KP-46	TPP-32	TPP-40	SCP-05	SCP-13	
	D. Kiki Yuliati	11.15	TPP-25	TPP-33	TPP-41	SCP-06	SCP-14	
	F. Gatot Priyanto	11.30	TPP-26	TPP-34	TPP-42	SCP-07	SCP-15	
	G. Edward Saleh	11.45	TPP-27	TPP-35		SCP-08	SCP-16	

DAFTAR ABSTRAK

Bidang Kimia Pangan (KP)

Kode Makalah	PEMAKALAH/TIM	JUDUL ABSTRAK
KP-01	Abu Amar, Rullyenzi Rasyid , Fiqih Octaviana Indriani	Pengaruh Kadar Sukrosa dan Kepekaan Teh pada Karakteristik Cider Teh
KP-02	Adi Ruswanto	Mempelajari Analisis Rendemen Tebu Secara Cepat Berdasarkan Brik Nira
KP-03	Adini Alvina, Sri Rejeki Retna Pertiwi, Lia Amalia	Analisa Antosianin Pada Produk Olahan Beras Merah Dengan Berbagai Metode Pengolahan
KP-04	Agnes Murdiati, Y.Marsono, Erika Pumamasari	Sifat-sifat Kacang Tanah Pres Sangrai Yang Direkontruksi dalam Larutan Natrium Bikarbonat
KP-05	Alberta Rika Pratiwi, Maggy T.S., Linawati H., dan Barlian W.	Fatty Acid Composition from Marine Diatom <i>Chaetoceros gracilis</i>
KP-06	A. M..Legowo, S.Mulyani, dan C.S.Rinoaji	Nilai pH, Mutu Hedonik dna Tingkat Kesukaan Es Krim Priobiotik dengan Menggunakan Starter Lactobacillus casei dna <i>Bifidobacterium bifidum</i>
KP-07	Andrea Miyatani Hanny Wijaya Clara M. Kusharto	Sensory Profilling of Silkworm (<i>Bombyx mori</i>) Pupae Powder and Its Application in Crackers (keropok) Under quidence of C Hanny Wijaya and Clara M Kusharto 2008
KP-08	As'ari Nawawi, Rahmana, Emran Kartasasmita, dan Monica Septiviani Lestari	Pengembangan Metode Analisis Penentuan Kadar Protein Bebas Jaringan Ikat pada Produk Daging Olahan
KP-09	Betty D Sofiah, Marsetio, dan Addrei Zulkamain	Kajian Karakteristik Flakes dari Tepung Kimpul (<i>Xanthosoma Sagittifolium</i> L Schoot)
KP-10	Boni Ikhlas, Nurul Huda, dan Noryati Ismail	Proximate, pH, Colour, and amino composition of young and old quail meat
KP-11	Erdawati, and Daniel Arief Budiman	Shynthesis and antibacterial activity of chitosan quaternary derivatives
KP-12	Dede R Adawiyah , Rahmi Holinesti, dan Tien R.Muhtadi	Interaksi Pewarna Alami Brazilein Kayu Secang (<i>Caesalpinia Sappan</i> L) dengan Komponen Pangan dan Stabilitasnya pada Produk Pangan
KP-13	Diny A Sandrasari, Giyatmi, Setyarini A	Pengaruh Bilangan Iod Palm Pol dan Tipe Katalisator Terhadap Mutu Pengganti Lemak Susu (Milk Fat Subtitute)
KP-14	Elisa Julianti, Ridwansyah	Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Pati Termodifikasi dari 4 (empat) Varitas Ubi Jalar (The Physicochemical and Functional Characteristics Of Modified Starch Obtained from Four Varieties of sweet Potato)

FATTY ACID COMPOSITION FROM MARINE DIATOM *CHAETOCEROS GRACILIS*

Alberta Rika Pratiwi¹, Maggy Thenawidjaja Suhartono², Linawati Hardjito³, Barlian Wicaksono³

1. Department of Food Technology, Soegijapranata Catholic University,

Jalan Pawiyatan Luhur IV/1 Bendan Duwur, Semarang

2. Department of Food Science and Technology, Bogor Agricultural University

3. Aquaculture Product of Technology, Bogor Agricultural University, Darmaga Campus,
Bogor 16680

Abstract

Since the primary storage material in diatoms is lipid, they are of potential value to the biotechnology industry for the production of lipid, fatty acid and, in particular, essential polyunsaturated fatty acid. This study is report of the fatty acid composition. The fatty acids in this species were saturated fatty acid (12:0, 14:0, 15:0, 16:0, 18:0 and 20:0), monounsaturated fatty acid (14:1, 18:1 Δ 6c, 18:1(n-9), and 18:1(n-7) and also polyunsaturated fatty acid (18:2 Δ 5,8; 18:2(n-6); 18:2(n-6); 18:3(n-3); 20:2 Δ 11,14; 20:3 Δ 11,14,17; 20:4(n-6); 22:1 Δ 13c; and 22:6(n-3). Linolenic acid 18:3(n-7) and Docosahexanoic acid 22:6(n-3) were the most abundant polyunsaturated fatty acid (PUFA) in *Chaetoceros gracilis*. The high PUFA content of most of this diatom make them good potential nutritional suitability as a source for the food industry.

Keywords: Fatty acid, marine diatom, *Chaetoceros gracilis*