

PROSIDING
SEMINAR NASIONAL
TEKNOLOGI PANGAN
2020

Seminar Nasional Teknologi Pangan 2020: Pemanfaatan Sumberdaya Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional

Para Penulis:

Hartono, NN; Maligan, JM; Hidayat, ASP; Winarti, S; Sarofa, U; Harisa, NNA; Salsabella, F; Ramadhan, RL; Putri, RD; Kurniawan, DT; Andrianingsih V; Khumar F; Rosida F; Kuswanto AD; Puspitasari,A; Verdini,L; Setiawan,B; Sinaga,T; Sulaeman,A; Julianti,E; Lubis,Z; Ridwansyah; Yusraini,E; Puspira,TIM; Winarti,S; Jariyah; Melyani,D; Rohmayanti; Utami,DAN; Nurbaya,SR; Hudi,L; Nurmalasari,IR; Amalia,AR; Indrastuti,NA; Aminah,S; Fajaria,A; Rohmayanti,T; Kusumaningrum,I; Yulistiani,R; Saputro,EA; Anggraeni,RA;

Editor Prosiding:

Ratna Yulistiani; Rosida; Dedin F Rosida; Yunita S Pratiwi; Dkk

e-ISBN : 978-623-93261-6-6
Terbitan Pertama; Januari 2020

Diterbitkan pertama kali dalam bahasa Indonesia oleh :

The Higher Education Press

Klaseman; Sinduharjo; Ngaglik; Kab. Sleman

D.I. Yogyakarta

Email: highereducation1.press@gmail.com

Bekerjasama dengan

Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur - Surabaya

Atribusi Internasional Creative Common BY 4.0

Hak Cipta pada para penulis dan penerbit; para pencipta membagikan sebagian hak penggunaan atas ciptaannya. Anda diperbolehkan untuk Berbagi — menyalin dan menyebarluaskan kembali materi ini dalam bentuk atau format apapun; Adaptasi — mengubah; mengubah; dan membuat turunan dari materi ini untuk kepentingan apapun; termasuk kepentingan komersial dengan tetap tunduk pada kaidah Atribusi dimana Anda harus mencantumkan nama dan sumber yang sesuai; mencantumkan tautan; dan menyatakan bahwa telah ada perubahan yang dilakukan (jika dilakukan adaptasi). Anda dapat melakukan hal ini dengan cara yang sesuai; namun tidak mengisyaratkan bahwa pemberi lisensi mendukung Anda atau penggunaan Anda.

SUSUNAN DEWAN REDAKSI

- PENANGGUNG JAWAB : Dr. Dra. Jariyah, M.P
PIMPINAN REDAKSI : Dr. Drh. Ratna Yulistiani, M.P
DEWAN REDAKSI : 1. Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
2. Dr. Rosida, S.TP., M.P
3. Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M.Kes,
4. Dr. Yunita Satya Pratiwi, SP., M.Kes
5. Andre Yusuf Trisna P., S.TP., M.Sc
6. Fesdila Putri Nurani, S.TP., M.Sc
6. Riski Ayu Anggraeni, S.TP., M.Sc
8. Anugerah Dany P., S.TP., M.P., M.Sc
9. Luqman Agung W., S.TP., M.P
10. Ir. Enny Karti B.S, M.P.
11. Ahmad Suyuti, S.Pd. Ma
12. Rani Ismuningtyas, S.Si
13. Olly Astria Virginia, S.T., M.Pd
14. Wahyu Tri Purwaningsih, S.TP.
15. Fachma Airisa Rahmadini
16. Khoirun Nisa
17. Qi Ahmad Luthfi
18. Rangga Kurnia Putra

Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur 2020,

Surabaya, 10 Oktober 2020

Program Studi Teknologi Pangan

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

e-ISBN : 978-623-93261-6-6

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum wr,wb.

Segala puji syukur senantiasa kita panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan berkah-Nya kepada kita semua. Alhamdulillah pada Sabtu, 10 Oktober 2020 telah diselenggarakan Seminar Nasional Teknologi Pangan 2020 dengan tema "Pemanfaatan Sumber Daya Lokal sebagai Pangan Fungsional".

Panitia mengucapkan terima kasih kepada Rektor UPN "Veteran" Jatim beserta Jajarannya, para narasumber dan para sponsor yang berpartisipasi kegiatan seminar ini, antara lain PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia) cabang Surabaya, P3FNI (Perhimpunan Penggiat Pangan Fungsional dan Nutrasetikal Indonesia) dan Radar Surabaya yang telah mendukung kegiatan ini. Selain itu, panitia mengucapkan terima kasih kepada peserta dan pemakalah yang telah berpartisipasi secara aktif sehingga kita memiliki kesempatan untuk berbagi informasi tentang berbagai isu mengenai pemanfaatan potensi pangan local sebagai sumber pangan fungsional

Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan 2020 dalam versi online dapat diakses pada <http://eprints.upnjatim.ac.id/>. Beberapa Judul Naskah dari seminar terpilih juga dipublikasikan pada jurnal ilmiah nasional terakreditasi antara lain Jurnal Pangan dan Agroindustri (JPA), Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian (JIPHP), dan Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem (JKPTB).

Akhir kata, semoga prosiding ini dapat menjadi wadah publikasi penelitian dari para akademisi, peneliti dan praktisi yang berdampak pada pengembangan ilmu khususnya dalam bidang pangan fungsional.

Wassalamualaikum, wr.wb

Ketua Pelaksana

Dr. Drh. Ratna Yulistiani, M.P.

SAMBUTAN KETUA PELAKSANA
SEMINAR NASIONAL TEKNOLOGI PANGAN 2020
UPN “Veteran” Jawa Timur

Seminar Nasional Teknologi Pangan merupakan pertemuan ilmiah yang diselenggarakan setiap tahun oleh Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Seminar Nasional Teknologi Pangan 2020 yang dilaksanakan pada tanggal 10 Oktober 2020 ini bertujuan untuk diseminasi hasil penelitian yang berkaitan dengan pemanfaatan sumber daya lokal sebagai sumber pangan fungsional. Tema yang diangkat pada Seminar Nasional Teknologi Pangan tahun ini adalah “Pemanfaatan Sumber Daya Lokal sebagai Pangan Fungsional”.

Pangan fungsional adalah bahan pangan yang dikonsumsi sebagai salah satu diet dalam pola makan sehari-hari yang mampu memberikan pengaruh positif terhadap kesehatan seseorang. Pengaruh positif ini diperoleh dari kandungan komponen bioaktif yang ada dalam bahan pangan tersebut. Komponen aktif dalam bahan pangan yang memberikan efek fisiologis atau menimbulkan adanya sifat fungsional dapat berasal dari pangan nabati maupun hewani. Komponen aktif yang termasuk dalam golongan zat gizi antara lain kalsium, asam folat, vitamin E, dan iodium. Sedangkan komponen aktif non zat gizi diantaranya yaitu grup senyawa flavonoid, komponen sulfur, senyawa polifenol, senyawa terpenoid, senyawa isoflavon, serat makanan, mikroba dan komponen hasil metabolit lainnya, oligosakarida, hidrokoloid dan lain sebagainya.

Indonesia memiliki beraneka ragam hasil bumi terutama di sektor agraria. Keragaman sumber daya lokal yang berupa komoditas pertanian dan perkebunan merupakan peluang bagi pengembangan pangan maupun non-pangan yang mendorong diversifikasi produk pertanian dan perkebunan tersebut. Hasil dari berbagai riset yang dilakukan terhadap sumber daya lokal di Indonesia menunjukkan bahwa tidak sedikit dari produk-produk pangan lokal yang mengandung komponen bioaktif yang mempunyai fungsi metabolisme tertentu terhadap kesehatan tubuh pada saat dicerna. Sehingga sumber daya lokal kita tidak kalah bersaing dari segi sifat fungsional pangannya dibanding produk impor. Apa saja bahan pangan lokal yang potensial untuk dikembangkan, komponen bioaktif apa

saja yang terkandung didalamnya, serta pengaruh positif apa saja yang diperoleh dari komponen bioaktif tersebut, akan disajikan dalam acara seminar hari ini,

Acara ini dihadiri lebih dari 300 peserta yang berasal dari berbagai institusi di Medan, Manado, Malang, Surabaya, Bogor, Pangandaran, Jember, Sukoharjo, Yogyakarta, kota-kota di Jawa Barat, Jawa Tengah dan Jawa Timur, dan berbagai wilayah Indonesia lainnya. Seminar ini terdiri dari sesi kuliah umum dan sesi presentasi hasil penelitian. Pada sesi kuliah umum, menghadirkan tiga narasumber yaitu Danar Praseptiangga, S.TP., M.Sc., Ph.D. (Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian UNS) dengan topik: “Pangan Fungsional dan Nutrasetikal berbasis Sumber Daya Lokal : Tantangan dan Peluang” ; Dr. Ir. Endang Yuli Purwani, M.Si. (Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen) dengan topik: “Pangan Fungsional Berbasis Sumber Daya Lokal pada Era New Normal”; dan A.A. Raka Bagus, Dipl. Des (CEO & Founder Ladang Lima) dengan topik: “Raising Natural Goodness Made from Fresh Cassava”. Sesi presentasi hasil penelitian terdiri atas 30 presentasi oral yang dikelompokkan dalam 3 bidang kajian: Gizi dan Keamanan Pangan, Kimia Pangan dan Pengolahan Pangan. Pada kesempatan ini saya mengucapkan selamat datang dan terima kasih kepada seluruh peserta seminar atas partisipasinya.

Penghargaan dan terima kasih saya sampaikan kepada Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur, sponsor, panitia dan semua pihak yang telah memberikan dukungan untuk terselenggaranya seminar ini. semoga Allah Yang Maha Kuasa selalu melimpahkan rahmatNya kepada kita semua, Aaamiin...YRA.

Ketua Pelaksana

Dr. Drh. Ratna Yulistiani, M.P.

DAFTAR ISI

SUSUNAN DEWAN REDAKSI	i
KATA PENGANTAR	ii
SAMBUTAN KETUA PELAKSANA	iii
DAFTAR ISI	v

DAFTAR JUDUL

Strategi Pemasaran Industri Pangan Skala Kecil di Era Digital : Kajian Pustaka.....	1
Karakteristik Tepung Jamur Tiram Putih dengan Metode <i>Foam Mat Drying</i>	9
Uji Preferensi Konsumen pada Karakteristik Organoleptik Produk Roti Gandum Utuh.....	20
Pengaruh Lama Fermentasi dan Kehalusan Bubuk Sajian Tubruk Wine Kopi Arabika (<i>Coffea arabica L</i>)	33
Kesukaan Konsumen Terhadap Mutu Sari Mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i>) Sebagai Pangan Fungsional	41
Karakteristik Minuman Serbuk Legen-Rosella dengan Metode <i>Foam Mat Drying</i>	47
Analisis Pengaruh Penggunaan Media Digital Terhadap Tingkat Penjualan Kuliner (Studi Kasus pada Aspek Pemasaran).....	58
Uji Integritas Kemasan Pada Produk Susu UHT: Kajian Pusaka.....	64
Profil Fitokimia Kayu Manis Asal Tiga Daerah Sentra di Sumatera	71
Pemanfaatan Tepung, Pati dan Tepung dari Limbah Padat Pengolahan Pati Ubi Jalar Ungu dalam Pembuatan Roti Tawar	83
Karakteristik Teh Herbal Daun Tamarind-Muntingia dengan Indeks Glikemik Rendah.....	92
Karakteristik Fisikokimia Biskuit Bayi Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih (<i>Arthocarpus communis</i>) dan Tepung Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>).....	101

Kadar Vitamin C dan Karakteristik Organoleptik Sorbet Mentimun Rendah Gula.....	117
Potensi Limbah Kulit Jeruk Lokal sebagai Pagan Fungsional	122
Kadar Kalsium dan Karakteristik Sensori Kerupuk dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin dan Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus oestreatus</i>)	130
Gambaran Karakteristik dan Analisis Higiene Sanitasi Pedagang terhadap Kontaminasi Mikroba Sate Kerang	143