

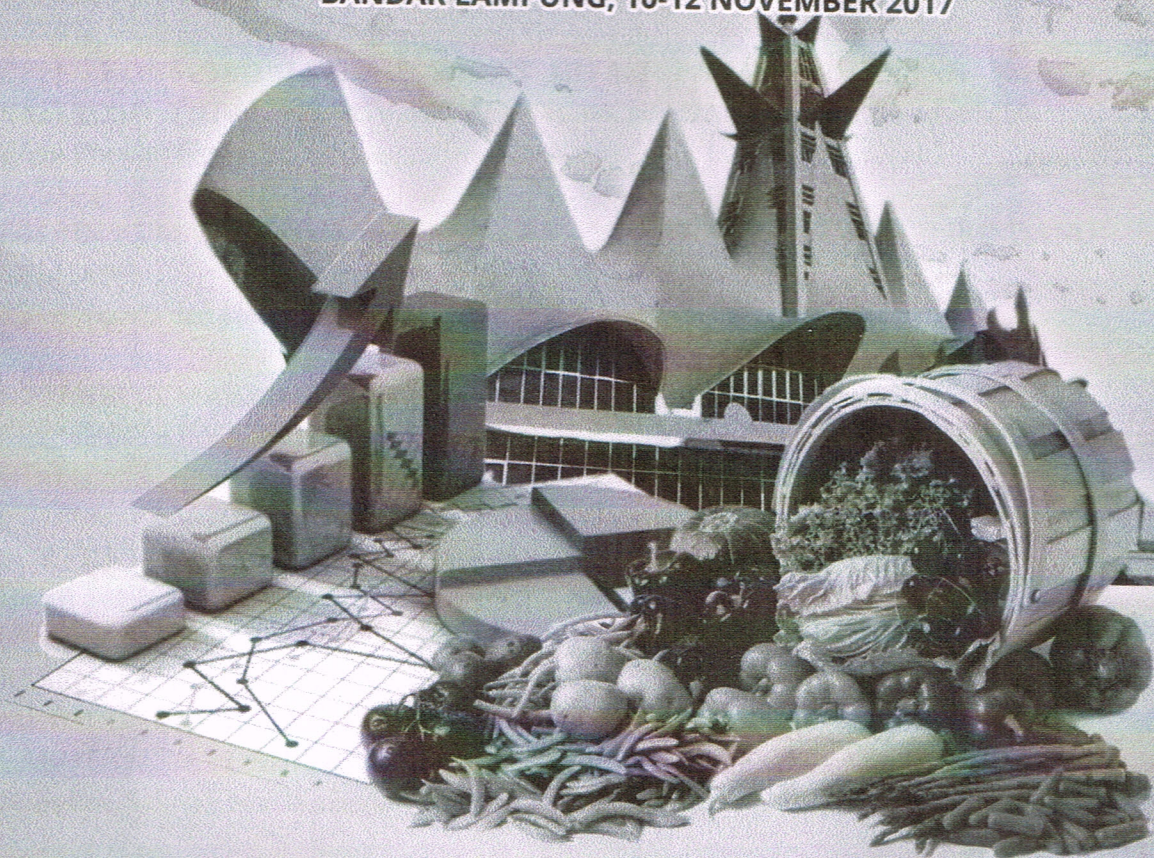
PROSIDING

SEMINAR NASIONAL PATPI 2017



“Peran Ahli Teknologi Pangan Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional”

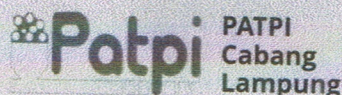
Dalam Rangka
Pertemuan Ilmiah Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi
Pangan Indonesia (PATPI) dan Perayaan Ulang Tahun PATPI yang ke 50
BANDAR LAMPUNG, 10-12 NOVEMBER 2017



Diselenggarakan Oleh:



Fakultas Pertanian
Universitas Lampung



Didukung Oleh:



DAFTAR ISI

Mutu dan Keamanan Pangan	1
KAJIAN PERAN JENIS PEMANTAP PADA KUALITAS NORI DARI RUMPUT LAUT (<i>Gracilaria</i> sp)	
Rosida, D, F., Susiloningsih, E, K, B., Ilmi, M, I, M, D., Hapsari, N	3
ANALISIS ORGANOLEPTIK MIE SAGU DIPERKAYA DENGANTEPUNG JAMUR	
Donowati Tjokrokusumo	10
STUDI PENGGUNAAN KULIT KAYU SINDU (<i>Scorodocarpus borneensis</i> Becc.) SEBAGAI PENGAWET ALAMI TERHADAP MUTU NIRA KELAPA	
Dwi Raharjo dan Yeni Hurriyani	18
EFEK KONSUMSI LIMBAH BERAS HITAM PADA PERUBAHAN KADAR ERITROSIT TOTAL, Hb, PCV, MCV, MCH, MCHC DAN TPP TIKUS ANEMIA	
Enny Purwati Nurlaili	26
DISAIN KEMASAN DAN PENENTUAN UMUR SIMPAN (SELF LIFE) PUNDANG SELUANG	
Helmi Harris dan Nenry Rochyani	34
DETEKSI CEMARAN <i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i> sp., DAN <i>L. monocytogenes</i> PADA SOSIS SIAP SANTAP YANG DIJUAL DI DESA SAYANG KECAMATAN JATINANGOR	
Isfari Dinika, Tita Rialita dan Efri Mardawati	42
SURVEY PROSES PENGOLAHAN WINE COFFEE ARABIKA DI GAYO	
Ismail Sulaiman, Irfan, Achmad Dairobbi	51
RESIDU MINERAL Na DAN Ca DALAM MDAG YANG DIMURNIKAN DENGAN METODE CREAMING DEMULSIFICATION TECHNIQUE MENGGUNAKAN LARUTAN NaCl DAN CaCl ₂	
Mursalin, Sahrial, Nur Wulandari	58
EFEK MICROWAVE TERHADAP MORTALITAS <i>TRIBOLIUM CASTANEUM</i> DAN PENGARUHNYA TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIA TEPUNG JAGUNG	
Nur Pratiwi Rasyid, Asniwati Zainuddin, Meta Mahendradatta, Abu Bakar Tawali	64
UJI MUTU DAN KEAMANAN IKAN ASIN KERING (TERI DAN SEPAT) DI PASAR KOTA BANDAR LAMPUNG	
Otik Nawansih, Samsul Rizal, Azhari Rangga dan Eka Ayu	74

TESTUR, KUALITAS PEMASAKAN DAN SENSORI KARAKTERISTIK LAKSA KERING INSTAN BERBAHAN BAKU TEPUNG BERAS KERING GILING DENGAN SUBSTITUSI MOCAF (<i>Modified Cassava Flour</i>) Nura Malahayati, Hermanto.....	337
KAJIAN TEKNOLOGI PENGEMASAN UNTUK MEMPERTAHANKAN MUTU DAN MEMPERPANJANG DAYA SIMPAN BUAH SALAK Nurdeana Cahyaningrum, Erni Apriyati, dan Nugroho Siswanto.....	347
PENGOLAHAN DAGING KELINCI MENJADI BAKSO, NUGGET DAN DENDENG DI BUMIAJI KOTA BATU Nurul Isnaini, Hari Dwi Utami dan Dedes Amertaningtyas	355
KARAKTERISASI RENGGINANG UBIKAYU YANG DIPERKAYA TEPUNG KEPALA IKAN GABUS (<i>Channa striata</i>) Parwiyanti, Hermanto	360
PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK RUMPUT LAUT COKLAT (<i>Sargassum sp.</i>) TERHADAP KUALITAS ES KRIM Rahmi Holinesti, Anni Faridah, dan Wirmelis Syarif.....	369
PEMBUATAN PERMEN JELLY DARI KELOPAK BUNGA ROSELLA DAN RUMPUT LAUT Raswen Efendi, Noviar Harun dan Robby Rahadian.....	376
EVALUASI KUALITAS DONAT TEPUNG KOMPOSIT MOCAF DAN TEPUNG TERIGU DENGAN PENAMBAHAN KUNING TELUR Ratna Yulistiani, Sri Winarti dan Retno Puspaningtyas	385
KAJIAN PEMBUATAN NORI DARI KOMBINASI DAUN SINGKONG (<i>Manihot esculenta</i>) DAN RUMPUT LAUT (<i>Eucheuma cottonii</i>) Reni Indriyani dan Subeki	392
KARAKTERISASI PROTEIN DAN LEMAK RENDANG MINANGKABAU Rini, Fauzan Azima, Kesuma Sayuti, Novelina.....	404
PENGARUH PENCAMPURAN DAGING KERANG LOKAN (<i>Geloina erosa</i>) DAN IKAN TERI (<i>Stolephorus sp.</i>) TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET YANG DIHASILKAN Sahadi Didi Ismanto, Neswati dan Zakiah Mahaputri	414
ANALISIS SWOT PADA PENERAPAN TEKNOLOGI PEMBUATAN BIOGAS DAN PUPUK ORGANIK CAIR DARI POME DAN MANURE Sarono, Yana Sukaryana, dan Yatim R Widodo.....	427

KARAKTERISASI PROTEIN DAN LEMAK RENDANG MINANGKABAU

CHARACTERISTICS OF PROTEIN AND FAT OF RENDANG MINANGKABAU

Rini*, Fauzan Azima, Kesuma Sayuti, Novelina
Teknologi Hasil Pertanian, Fateta Universitas Andalas
*Email Korespondensi: rinibahar59@yahoo.com



ABSTRACT

The process of Minangkabau's Rendang is through long period of heating process (about 5-6 hours), with the temperature ranging around 80-93°C. The main ingredients are meat, coconut milk, and variety number of spices. The heating process, could affect the nutritional value and could give either a positive or a negative result due to the chemical reaction that happened, particularly against protein, fat, and other nutritional substances. This study purpose is to find out the characteristics of the protein and fat in Minangkabau's Rendang. The production of rendang follows the traditional formula and method of Minangkabau's Rendang. The obtained data was analyzed using complete randomized design method. The studied factor is how the heating process affects the characteristics of rendang's protein and fat. The heating process went through 3 stages and 3 repetitions: without heating, 3-hours-heating (kalio), 6-hours-heating (rendang). Results showed decreased level of protein in kalio and rendang compared to fresh meat yet increased level of protein in kalio and rendang sauce. The digestibility level of kalio and rendang also decreased compared to fresh meat. The fat level increased in kalio and rendang compared to fresh meat. The fatty acid in the oil of kalio and rendang is dominated by the short and medium chain saturated fatty acid (59.87%), especially lauric acid. The peroxide number and trans fatty acid in oil and sauce of rendang are not detected, free fatty acid 0.25% - 0,09%, and TBA 0.70 - 0,39 mg MDA/kg oil.

Keywords: fat, heating, kalio, protein, rendang

ABSTRAK

Rendang Minangkabau proses pengolahannya melalui pemanasan yang cukup lama (5-6) jam, pada suhu 80-93°C. Bahan utamanya adalah daging, santan kelapa dan rempah-rempah yang cukup banyak variasi dan jumlahnya. Proses pemanasan dapat mempengaruhi nilai gizi baik kearah positif maupun kearah negatif akibat terjadinya reaksi kimia terhadap zat gizi terutama protein, lemak dan senyawa nutrisi lainnya. Penelitian bertujuan untuk mengetahui karakteristik protein dan lemak rendang Minangkabau. Pembuatan rendang menggunakan formula dan cara tradisional rendang Minangkabau. Data yang diperoleh dinalisis menggunakan Rancangan Acak Lengkap. Faktor yang dikaji adalah pengaruh lama pemanasan terhadap karakteristik protein dan lemak rendang. Pemanasan 3 taraf dan 3 ulangan, yaitu : tanpa pemanasan, pemanasan 3 jam (kalio) dan pemanasan 6 jam (rendang). Hasil penelitian menunjukkan terjadi penurunan kadar protein dalam daging kalio dan rendang dibanding daging segar, namun terjadi peningkatan kadar protein dalam dedak kalio dan rendang. Daya cerna protein kalio dan rendang menurun dibanding



SERTIFIKAT



Diberikan kepada

Fauzan Azima

Sebagai

PEMAKALAH

Pada kegiatan Seminar Nasional PATPI 2017 yang diselenggarakan oleh
Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) dalam rangka HUT PATPI ke-50
di Bandar Lampung, 10-12 Oktober 2017

Rektor
Universitas Lampung



REK. Prof. Dr. Ir. Hasriadi Mat Akin, M.P.
NIP 19570629 198603 1 002

Hasriadi

Ketua PATPI

Rindit
Potpi

Prof. Dr. Ir. Rindit Pambayun, M.P.
NIP 19561204 198601 1 001



LAMPUNG

"Sang Bumi Kuwa Jurai"