

JURNAL PASCAPANEN DAN BIOTEKNOLOGI KELAUTAN DAN PERIKANAN

Vol. 10 No. 2, Desember 2015

Diterbitkan oleh : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan (BBP4BKP),
Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan

Penanggung Jawab : Kepala Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan

Redaktur :

Ketua : Ir. Farida Ariyani, M.Sc (Teknologi Pangan, BBP4BKP, INA)

Anggota : 1. Prof. Dr. Hari Eko Irianto (Pengembangan Produk Perikanan, Pusat Penelitian Pengelolaan Perikanan dan Konservasi Sumberdaya Ikan, INA)
2. Prof. Dr. Endang Sri Heruwati (Mikrobiologi Pangan, Masyarakat Perikanan Nusantara, INA)
3. Prof. Dr. Rosmawaty Peranginangin (Teknologi Pengolahan Hasil Kelautan dan Perikanan, BBP4BKP, INA)
4. Dr. Singgih Wibowo (Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, BBP4BKP, INA)
5. Dr. Bagus Sediadi Bandol Utomo (Mekanisasi Proses Pengolahan Hasil Kelautan dan Perikanan, BBP4BKP, INA)
6. Ir. Yusro Nuri Fawzya, MSi (Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, BBP4BKP, INA)
7. Dr. Muhammad Nursid (Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, BBP4BKP, INA)
8. Dr. Supriyadi (Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada, INA)

Reviewer : 1. Prof. Subagus Wahyuono, MSc., Apt (Farmasi, Universitas Gajah Mada, INA)
2. Dr. Ekowati Chasanah (Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, BBP4BKP, INA)
3. Dr. Ir. Antonius Herry Cahyana (Kimia, Universitas Indonesia, INA)
4. Dr. Wawan Hermawan (Mekanisasi Proses, Institut Pertanian Bogor, INA)
5. Prof. Dr. Joko Santoso (Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, INA)
6. Prof. Dr. Nuri Andarwulan (Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, INA)
7. Dr. S. Budiasih Wahyuntari (Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, INA)
8. Prof. Dr. Yudi Pranoto, STP, MP. (Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada)

Redaktur Pelaksana : 1. Sinta Nurwijayanti, MA
2. Dra. Ninoek Indriati, MKM
3. Dra. Theresia Dwi Suryaningrum, MS
4. Pujo Yuwono, MSc
5. Dina Fransiska, MSi
6. Yusma Yennie, MSi

Alamat Redaksi : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan
Jl. K.S. Tubun Petamburan VI, Slipi, Jakarta Pusat 10260
Telp. : (021) 53650157, 53650158
Faks. : (021) 53650158
E-mail : jurnal.ppbkp@gmail.com

Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan diterbitkan secara periodik dua kali setahun yaitu bulan Juni dan Desember. Perencanaan sampai penerbitan dikelola oleh Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.

Nomor Akreditasi: 573/AU2/P2MI-LIPI/07/2014

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT atas terbitnya Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Volume 10 Nomor 2, Desember 2015. Jurnal ini terbit dua kali dalam setahun dan merupakan bagian dari sosialisasi dan wahana komunikasi hasil-hasil penelitian bidang “Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan” yang menyajikan informasi mengenai hasil penelitian keamanan pangan, pengolahan produk, mekanisasi proses, dan bioteknologi kelautan dan perikanan. Pada pertengahan tahun 2015 terdapat perubahan organisasi pada Kementerian Kelautan dan Perikanan sehingga nama institusi penerbit Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan berubah dari Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan menjadi Pusat Penelitian dan Pengembangan Daya Saing Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.

Dalam edisi ini, Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan memuat 9 naskah dengan topik yang diangkat dari hasil penelitian bidang bioteknologi kelautan dan perikanan, pengolahan produk dan keamanan pangan serta mekanisasi proses. Topik yang diangkat dari bidang bioteknologi kelautan dan perikanan yaitu sitotoksitas ekstrak aseton dan kandungan fukosantin rumput laut *Sargassum*, uji fitokimia total fenol dan antioksidan, bakteri selulolitik pendegradasi daun singkong, komposisi kimia kadar albumin dan bioaktivitas ekstrak protein ikan gabus. Sedangkan topik pada bidang keamanan pangan yaitu mikroenkapsulasi strain probiotik BN12, serta topik dari bidang pengolahan produk yaitu mutu sap liquid rumput laut, campuran alginat dan gum sebagai pengental *textile printing*, bulir jeruk analog, dan penerimaan panelis dan konsumen terhadap dodol garut yang di formulasi dengan tepung alginat.

Artikel-artikel yang dimuat dalam jurnal ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu bidang pascapanen dan bioteknologi kelautan dan perikanan. Pada kesempatan ini, Redaksi mengucapkan terima kasih kepada Reviewer yang telah membantu menyempurnakan jurnal dan semua pihak yang telah membantu dalam proses penerbitan.

Redaksi

**JURNAL PASCAPANEN DAN BIOTEKNOLOGI
KELAUTAN DAN PERIKANAN
Vol. 10 No. 2, Desember 2015**

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
Sitotoksitas Ekstrak Aseton dan Kandungan Fukosantin Rumput Laut <i>Sargassum</i> Muhammad Nursid, Sekar Ayu Dinah Tantri, dan Lestari Rahayu.....	91–99
Uji Fitokimia, Kandungan Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Mikroalga <i>Spirulina</i> sp., <i>Chlorella</i> sp., dan <i>Nannochloropsis</i> sp. Diini Fithriani, Sri Amini, Susiana Melanie, dan Rini Susilowati.....	101–109
Seleksi dan Identifikasi Bakteri Selulolitik Pendegradasi Daun Singkong (<i>Manihot esculenta</i>) yang Diisolasi dari Saluran Pencernaan Ikan Gurame (<i>Osphronemus gouramy</i>) Mulyasari, Widanarni, M. Agus Suprayudi, M. Zairin Junior, dan M. Tri Djoko Sunarno.....	111–121
Komposisi Kimia, Kadar Albumin dan Bioaktivitas Ekstrak Protein Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>) Alam dan Hasil Budidaya Ekowati Chasanah, Mala Nurilmala, Ayu Ratih Purnamasari, dan Diini Fithriani.....	123–132
Mikroenkapsulasi Strain Probiotik <i>Leuconostoc mesenteroides</i> ssp. <i>cremonis</i> BN12 Menggunakan berbagai Penyalut Irma Hermana, Arifah Kusmarwati, dan Ninoek Indriati.....	133–141
Mutu <i>Sap Liquid</i> Rumput Laut <i>Sargassum</i> yang Diekstrak Menggunakan Kalium Hidroksida sebagai Bahan Pupuk Jamal Basmal, Rinta Kusumawati, dan Bagus Sediadi Bandol Utomo.....	143–153
Aplikasi Campuran Alginat dari <i>Sargassum crassifolium</i> dan <i>Gum</i> sebagai Pengental <i>Textile Printing</i> Subaryono, Tazwir, Amir Husni, Ustadi, dan Yudi Pranoto.....	155–161
Pengaruh Konsentrasi CaCl ₂ dan Alginat terhadap Karakteristik Analog Bulir Jeruk dari Alginat Rosmawaty Peranginangin, Anna Mardiana Handayani, Dina Fransiska, Djagal W.M., dan Supriyadi.....	163–172
Penerimaan Panelis dan Konsumen terhadap Dodol Garut yang Disubstitusi dengan Tepung Alginat Rinta Kusumawati dan Jamal Basmal.....	173–182

LEMBARABSTRAK

LEMBAR INDEKS