



---

Agustus 2015

**JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS MULAWARMAN**

***Penelitian***

Pemanfaatan Kulit Ikan Belida (*Notopterus chitala*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk Kulit (*The Utilization of Knife Fish Skin (Notopterus chitala) as Raw Material of Crackers*) **Muhammad Iman Taufiq, Indrati Kusumaningrum, Andi Noor Asikin**

Pengaruh Penambahan Karboksimetil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Selai Nanas (*Effect of Carboxymethyl Cellulose (CMC) Addition and Ripeness Level of Pineapple (Ananas comosus L. Merr.) on Chemical and Sensory Characteristics of Pineapple Jam*) **Novitasari Pramanti, Wiwit Murdianto**

Pengaruh Waktu Perendaman Dalam Sari Bonggol Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Terhadap Sifat Sensoris Daging Itik (*Anas versicolor*) (*Effect of Soaking Time in Pineapple (Ananas comosus L. Merr.) Rod Juice on Sensory Characteristics of Duck (Anas versicolor) Meat*) **Irma Trisnani, Hudaida Syahrumsyah, Krishna Purnawan Candra**

Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Sensoris Minuman Jeli Nira Aren (*Arenga pinnata* Merr) (*Effect of Carrageenan Addition on Sensory Properties of Aren (Arenga pinnata Merr) Sap Jelly Drink*) **Rahmadani, Rina Shintawati Asra**

Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Abon Ikan Gabus (*Chanta striatus*) (*Effect of Young Jackfruit (Artocarpus heterophyllus) Substitution on Chemical and Sensory Properties of Dried Minced Catfish (Chanta striatus)*) **Suharno Prihandoko, Marwati**

Peran Ternak Lokal Asli Kalimantan Timur Dan Strategi Pengembangannya Dalam Menunjang Ketahanan Pangan Nasional (*Roles of Local Livestock Originated from East Kalimantan in Supporting National Food Security Programme*) **M. Ichsan Harris, Hamdi Mayulu, Roosena Yusuf, Nur Risma Fauziah, Surya Nur Rahmatullah**

---

Bekerjasama dengan

**Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Kalimantan Timur**

# JTPUnmul

JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN Universitas Mulawarman

## **PENERBIT**

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian  
Universitas Mulawarman  
Jl. Tanah Grogot Kampus Gunung Kelua  
Samarinda 75119

## **KETUA EDITOR**

Krishna Purnawan Candra (THP-UNMUL Samarinda)

## **EDITOR**

Bernatal Saragih (THP-UNMUL Samarinda)  
Dahrulsyah (TPG-IPB Bogor)  
Dodik Briawan (GMK-IPB Bogor)  
Khaswar Syamsu (TIN-IPB Bogor)  
Meika Syahbana Roesli (TIN-IPB Bogor)  
V. Prihananto (THP-Unsoed Purwokerto)

## **EDITOR PELAKSANA**

Sulistyo Prabowo  
Hadi Suprpto  
Miftakhur Rohmah

## **ALAMAT REDAKSI**

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian  
Fakultas Pertanian  
Universitas Mulawarman  
Jalan Tanah Grogot Kampus Gunung Kelua  
Samarinda 75119  
Telp 0541-749159  
e-mail: [jtpunmul@gmail.com](mailto:jtpunmul@gmail.com)

**JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS MULAWARMAN**  
**Volume 10 Nomor 2**  
**Agustus 2015**

<b>Penelitian</b>	Halaman
Pemanfaatan Kulit Ikan Belida ( <i>Notopterus chitala</i> ) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kerupuk Kulit ( <i>The Utilization of Knife Fish Skin (<u>Notopterus chitala</u>) as Raw Material of Crackers</i> ) <b>Muhammad Iman Taufiq, Indrati Kusumaningrum, Andi Noor Asikin</b> .....	41-44
Pengaruh Penambahan Karboksimetil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas ( <i>Ananas Comosus</i> L. Merr.) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Selai Nanas ( <i>Effect of Carboxymethyl Cellulose (CMC) Addition and Ripeness Level of Pineapple (<u>Ananas comosus</u> L. Merr.) on Chemical and Sensory Characteristics of Pineapple Jam</i> ) <b>Novitasari Pramanti, Wiwit Murdianto</b> .....	45-49
Pengaruh Waktu Perendaman Dalam Sari Bonggol Buah Nanas ( <i>Ananas comosus</i> (L) Merr) Terhadap Sifat Sensoris Daging Itik ( <i>Anas versicolor</i> ) ( <i>Effect of Soaking Time in Pineapple (<u>Ananas comosus</u> L. Merr.) Rod Juice on Sensory Characteristics of Duck (<i>Anas Versicolor</i>) Meat</i> ) <b>Irma Trisnani, Hudaida Syahrumsyah, Krishna Purnawan Candra</b> .....	50-53
Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Sensoris Minuman Jeli Nira Aren ( <i>Arenga pinnata</i> Merr) ( <i>Effect of Carrageenan Addition on Sensory Properties of Aren (<u>Arenga pinnata</u>) Sap Jelly Drink</i> ) <b>Rahmadani, Rina Shintawati Asra</b> .....	54-57
Pengaruh Substitusi Nangka Muda ( <i>Artocarpus heterophyllus</i> ) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Abon Ikan Gabus ( <i>Chanta striatus</i> ) ( <i>Effect of Young Jackfruit (<u>Artocarpus heterophyllus</u>) Substitution on Chemical and Sensory Properties of Dried Minced Catfish (<u>Chanta striatus</u>)</i> ) <b>Suharno Prihandoko, Marwati</b> .....	58-64
Peran Ternak Lokal Asli Kalimantan Timur dan Strategi Pengembangannya Dalam Menunjang Ketahanan Pangan Nasional ( <i>Roles of Local Livestock Originated from East Kalimantan in Supporting National Food Security Programme</i> ) <b>M. Ichsan Harris, Hamdi Mayulu, Roosena Yusuf, Nur Risma Fauziah, Surya N Rahmatullah</b> ..	65-72

**PEDOMAN PENULISAN**  
**Jurnal Teknologi Pertanian**  
**Universitas Mulawarman**

**Pengiriman**

Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman menerima naskah berupa artikel hasil penelitian dan ulasan balik (review) yang belum pernah dipublikasikan pada majalah/jurnal lain. Penulis diminta mengirimkan tiga eksemplar naskah asli beserta softcopy dalam disket yang ditulis dengan program Microsoft Word. Naskah dan disket dikirimkan kepada:

**Editor Jurnal Teknologi Pertanian**  
*d. a. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*  
*Fakultas Pertanian*  
*Universitas Mulawarman*  
*Jalan Tanah Grogot*  
*Samarinda 75119*

**Format**

**Umum.** Naskah diketik dua spasi pada kertas A4 dengan tepi atas dan kiri 3 centimeter, kanan dan bawah 2 centimeter menggunakan huruf Times New Roman 12 point, maksimum 12 halaman. Setiap halaman diberi nomor secara berurutan. Ulasan balik (review) ditulis sebagai naskah sinambung tanpa subjudul Bahan dan Metode, Hasil dan Pembahasan. Selanjutnya susunan naskah dibuat sebagai berikut :

**Judul.** Pada halaman judul tuliskan judul, nama setiap penulis, nama dan alamat institusi masing-masing penulis, dan catatan kaki yang berisi nama, alamat, nomor telepon dan faks serta alamat E-mail jika ada dari corresponding author. Jika naskah ditulis dalam bahasa Indonesia tuliskan judul dalam bahasa Indonesia diikuti judul dalam bahasa Inggris.

**Abstrak.** Abstrak ditulis dalam bahasa Inggris dengan judul "ABSTRACT" maksimum 250 kata. Kata kunci dengan judul "Keyword" ditulis dalam bahasa Inggris di bawah abstrak.

**Pendahuluan.** Berisi latar belakang dan tujuan.

**Bahan dan Metode.** Berisi informasi teknis sehingga percobaan dapat diulangi dengan teknik yang dikemukakan. Metode diuraikan secara lengkap jika metode yang digunakan adalah metode baru.

**Hasil dan Pembahasan.** *Hasil*, berisi hanya hasil-hasil penelitian baik yang disajikan dalam bentuk tubuh tulisan, tabel, maupun gambar. Foto disertakan dalam bentuk file tersendiri. *Pembahasan*, berisi interpretasi dari hasil penelitian yang diperoleh dan dikaitkan dengan hasil-hasil penelitian yang pernah dilaporkan (publikasi).

**Ucapan Terima Kasih.** Digunakan untuk menyebutkan sumber dana penelitian dan untuk memberikan penghargaan kepada beberapa institusi

atau orang yang membantu dalam pelaksanaan penelitian dan atau penulisan laporan.

**Daftar Pustaka.** Daftar Pustaka ditulis memakai sistem nama tahun dan disusun secara abjad. Beberapa contoh penulisan sumber acuan:

**Jurnal**

Wang SS, Chiang WC, Zhao BL, Zheng X, Kim IH (1991) Experimental analysis and computer simulation of starch-water interaction. *J Food Sci* 56(2): 121-129.

**Buku**

Charley H, Weaver C (1998) *Food a Scientific Approach*. Prentice-Hall Inc USA

**Bab dalam Buku**

Gordon J, Davis E (1998) Water migration and food storage stability. Dalam: *Food Storage Stability*. Taub I, Singh R. (eds.), CRC Press LLC.

**Abstrak**

Rusmana I, Hadioetomo RS (1991) *Bacillus thuringiensis* Berl. dari peternakan ulat sutera dan toksisitasnya. Abstrak Pertemuan Ilmiah Tahunan Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia. Bogor 2-3 Des 1991. p. A-26.

**Prosiding**

Prabowo S, Zuheid N, Haryadi (2002) Aroma nasi: Perubahan setelah disimpan dalam wadah dengan suhu terkontrol. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional PATPI*. Malang 30-31 Juli 2002. p. A48.

**Skripsi/Tesis/Disertasi**

Meliana B (1985) Pengaruh rasio udang dan tapioka terhadap sifat-sifat kerupuk udang. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian UGM Yogyakarta.

**Informasi dari Internet**

Hansen L (1999) Non-target effects of Bt corn pollen on the Monarch butterfly (*Lepidoptera: Danaidae*). <http://www.ent.iastate.edu/entsoc/ncb99/prog/abs/D81.html> [21 Agu 1999].

Bagi yang naskahnya dimuat, penulis dikenakan biaya Rp 175.000,00 (seratus tujuh puluh lima ribu rupiah).

Hal lain yang belum termasuk dalam petunjuk penulisan ini dapat ditanyakan langsung kepada REDAKSI JTP ([jtpunmul@gmail.com](mailto:jtpunmul@gmail.com); <http://jtpunmul.wordpress.com>).