

ntah sejak dua
berhasil guna.
gerakan "every
beras sebesar

DAFTAR ISI

Pengantar Editor	i
Sambutan Ketua Panitia dan Ketua PATPI Sumatera Utara	ii
Sambutan Rektor Universitas Sumatera Utara	iv
Rumusan Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Sumatera Utara	vi
Daftar Isi	ix

SESI PARALEL I. KELOMPOK GIZI DAN KESEHATAN

Profil Asam Lemak dan Uji Organoleptik pada Daging Sapi Segar, Daging Kambing Segar dan Olahan Susilawati dan Maria Erna	1
Formulasi Sukun (<i>Arthocarpus communis</i>) dan Kacang Koro Benguk (<i>Mucuna pruriens.L</i>) Germinasi sebagai Makanan Pendamping ASI (MPASI) Sri Setyani, Rabiatul Adawiyah, Muhammad Nur	12
Pembuatan Nugget dari Fermentasi Ikan Pora-Pora (<i>Mystacoleuseus padangensis</i>) dengan Penambahan Tepung Tempe Bungaria Manurung, Herla Rusmarilin, Dwi Suryanto	24
Hubungan Frekuensi dan Asupan Gizi Makan Pagi dengan Kadar Hemoglobin (Hb) Darah dan Konsentrasi di Sekolah pada Murid Kelas V dan VI SDN Jetis I dan SDN Jetishardjo I Yogyakarta Rita Kurniasari	35
Hubungan Indeks Massa Tubuh dengan Persen Lemak Tubuh dan Tekanan Darah Orang Dewasa Pengunjung Swalayan di 8 Kota Besar Tahun 2008 Novriani Tarigan, Gurid PEM, M. Dawam Djamil, Nurfi Arfiansah, Nur Rahman, Manjilala	44
Pengaruh Komposisi Konsentrat Sirsak dan Kacang Tanah dan Banyaknya <i>Emulsifier</i> terhadap Mutu Mentega Kacang Campuran (<i>Mixed Peanut Butter</i>) Rona J.Nainggolan	55
Pengaruh Pemberian Ekstrak Pepino (<i>Solanum muricatum</i>) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Putih (<i>Rattus novergicus</i>) Riris Oppusunggu	63
Pengaruh Konsentrasi Santan dan Bawang Merah dalam Pembuatan Abon Pora-Pora Apul Sitohang dan Iyeti Agustina Tarigan	71

Studi Proses Fermentasi dengan Pengaturan Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi Herla Rusmarilin	90
Uji Kandungan Natrium Benzoat Dan Analisis Proksimat pada Beberapa Merek Kecap Manis Maruba Pandiangan dan Paskah Sianturi	97
Penambahan Yoghurt dan Perbandingan Zat Penstabil pada Pembuatan Permen Jelly Markisa Herla Rusmarilin	109
Aplikasi Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Cookies (<i>application sweet potatoes flour to making cookies</i>) Mimi Nurminah	121
Hubungan Pola Asuh Orang Tua dengan Sikap Remaja Putri Tentang Kesehatan Reproduksi di SMA Negeri 18 Medan Tahun 2011 Dina Indarsita, Mariaty Silalahi, Corah Julianti	132
SESI PARALEL II. KELOMPOK TEKNOLOGI PERTANIAN	
Kajian Tiga Varietas dan Dua Metode Fermentasi terhadap Kualitas Biji Kopi Arabika (<i>Coffea arabica</i> L.) Gayo, Bener Meriah Rita Hayati, Ainun Marliah, Farnia Rosita	147
Studi Kelayakan Penerapan Bioteknologi Pertanian dalam Pengembangan Tanaman Pangan Jagung di Lahan Perkebunan di Sumatera Utara Ferisman Tindaon, Hotden Leonardo Nainggolan, Shanti Desima Simbolon, Fidian Ernawati, Herdina Pangaribuan	158
Respons Pertumbuhan Kedelai Terhadap Perlakuan <i>Bradyrhizobium japonicum</i> yang Diberi Penginduksi Genistein Yaya Hasanah dan Nini Rahmawati	168
Optimalisasi Proses Fermentasi dan Penyangraian untuk Meningkatkan Mutu Bahan Baku dan Produk Industri Hilir Kopi Setyohadi, Terip Karo-Karo, Era Yusraini	176
Deskripsi Ketahanan Pangan Rumah Tangga Petani Padi di Kecamatan Sei Rampah, Kabupaten Serdang Bedagai Propinsi Sumatera Utara Surya Abadi Sembiring dan Ramses Simbolon	190
Respon Tiga Varietas Padi Gogo (<i>Oryza sativa</i> L.) terhadap Perbandingan Pemberian Kascing dan Pupuk Kimia Hapsoh dan Asil Barus	204



90	Penerapan Elemen Standar Sistem HACCP dalam Bingkai Standar ISO 22000 : 2005 Sebagai Pemenuhan Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Nasional Khomeini Abdillah	214
97	Peranan Agribisnis dalam Memenuhi Kebutuhan Pasar Komoditi Kentang Stefanus Deras	221
109	Tanggap Tanaman Padi (<i>Oriza sativa</i> Var Ciherang) terhadap Dua Jenis Sumber Pupuk Organik Mariati Sinuraya	233
121	Uji Organoleptik Terhadap Bakso Dari Tepung Talas (<i>Colocasia esculenta</i> L. Schott) dan Tepung Tapioka Tiar Lince Bakara	242
132	Singlet Oxygen Quencher Pisang Barangan dan Implikasinya untuk Penstabil Fotooksidatif pada Makanan Posman Sibuea	251
147	Kajian Jumlah Bakteri Selolulitik terhadap Mutu Tepung Kasava (Gunting Saga) Yang Termodifikasi Sebagai Bahan Baku Roti Tawar dan Mie Basah Ridwansyah, Mimi Nurminah, Era Yusraini, Titi C. Sunarti, Anja Meryandini	265
158	Efek Kombinasi Asam Sitrat dan Natrium Klorida sebagai Zat Anti Browning terhadap Kecerahan Tepung Pisang Era Yusraini dan Ridwansyah	279
168	Karakteristik Kimia-Fisika dan Fungsional Empat Jenis Pati Ubi Kayu Lokal Sumatera Utara Elisa Julianti, Ridwansyah, Ismed Suhaidi, Era Yusraini	290
176	Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula yang Berbeda terhadap Mutu Organoleptik Manisan Kering Terung Ungu (<i>Serpentinum Bailey</i>) Ramida Purba	301
190	Diversifikasi Pangan Berbasis Tepung: Meningkatkan Kesehatan Masyarakat dan Ketahanan Pangan Hotman Manurung	311
	Efektivitas Deteksi Organoleptik, Fisis, Dan Kimia Terhadap Konsentrasi Formalin Pada Daging Ayam Dan Ikan Kembung Linda Masniary Lubis	318