

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT atas terbitnya Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Volume 11 Nomor 1, Juni 2016. 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 mekanisasi proses, pengolahan produk dan keamanan pangan, 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 mekanisasi proses, pengolahan produk dan keamanan pangan, dan bioteknologi kelautan dan perikanan. Topik yang diangkat dari bidang mekanisasi proses yaitu disain pisau pelumat daging untuk nugget ikan dan analisis penerimaan alat transportasi ikan segar berpendingin, sedangkan topik dari bidang pengolahan produk dan bidang keamanan pangan adalah kerupuk panggang ikan lele, *Vibrio parahaemolyticus* patogenik pada tambak udang, hidrogel karaginan untuk bahan pembalut luka, dan parameter penurunan kesegaran ikan patin dengan metoda *demerit point score*. Berkaitan dengan bidang bioteknologi, topik yang diangkat yaitu fukosantin dari rumput laut coklat dan sitotoksitasnya, karakterisasi kolagen dari teripang gamma, dan bakteri pendegradasi xilan dan manan.

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 semua pihak yang telah membantu dalam proses penerbitan.

Redaksi

**JURNAL PASCAPANEN DAN BIOTEKNOLOGI
KELAUTAN DAN PERIKANAN**
Vol. 11 No. 1, Juni 2016

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
Disain Pisau <i>Bowl Cutter</i> untuk Pembuatan Nugget Ikan Tri Nugroho Widiyanto, Toni Dwi Novianto dan Naila Zulfia.....	1–12
Analisis Penerimaan Alat Transportasi Ikan Segar Berpendingin Menggunakan Pendekatan <i>Technology Acceptance Models</i> Arif Rahman Hakim, Zaenal Arifin Siregar, Tri Nugroho Widiyanto dan Agus Heri Purnomo.....	13–24
Karakteristik Kerupuk Panggang Ikan Lele (<i>Clarias Gariepinus</i>) dari Beberapa Perbandingan Daging Ikan dan Tepung Tapioka Theresia Dwi Suryaningrum, Diah Ikasari, Supriyadi, Inti Mulya dan Agus Heri Purnomo.....	25–40
Keberadaan <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Patogenik pada Udang Tambak yang Berasal dari Pantai Utara Jawa Arifah Kusmarwati, Irma Hermana, Yusma Yennie dan Singgih Wibowo.....	41–54
Formulasi Hidrogel dari Polivinil Prolidon dan κ/ι -Karaginan untuk Bahan Pembalut Luka Bagus Sediadi Bandol Utomo, Dina Fransiska dan Muhamad Darmawan.....	55–66
Kajian Perubahan Parameter Sensori dengan Metoda <i>Demerit Point Score</i> pada Penurunan Kesegaran Ikan Patin selama Pengesan Farida Ariyani, Irma Hermana, Radestya Triwibowo dan Singgih Wibowo.....	67–82
Isolasi Fukosantin dari Rumput Laut Coklat <i>Padina australis</i> dan Sitotoksitasnya terhadap Sel MCF7 dan Sel Vero Muhammad Nursid, Dedi Noviendri, Lestari Rahayu dan Virza Novelita.....	83–90
Isolasi dan Karakterisasi Parsial Kolagen dari Teripang Gamma (<i>Stichopus variegatus</i>) Yusro Nuri Fawzya, Ekowati Chasanah, Achmad Poernomo dan M.H. Khirzin.....	91–100
Isolasi Bakteri Pendegradasi Xilan dan Manan dari Perairan Indonesia Winda Tasia, Rina Zuraida dan Yopi.....	101–114

**JURNAL PASCAPANEN DAN BIOTEKNOLOGI
KELAUTAN DAN PERIKANAN**

Vol. 11 No. 1, Juni 2016

- Diterbitkan oleh : Pusat Penelitian dan Pengembangan Daya Saing Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan (P3DSPBKP),
Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan
- Penanggung Jawab : Kepala Pusat Penelitian dan Pengembangan Daya Saing Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan
- Redaktur :**
- Ketua : Ir. Farida Ariyani, M.Sc (Teknologi Pangan, P3DSPBKP, INA)
- Anggota : 1. Prof. Dr. Hari Eko Irianto (Pengolahan Produk Perikanan, Puslitbang Perikanan, INA)
2. Prof. Dr. Endang Sri Heruwati (Mikrobiologi Pangan, Masyarakat Perikanan Nusantara, INA)
3. Prof. Dr. Agus Heri Purnomo (Sosial Ekonomi, P3DSPBKP, INA)
4. Dr. Singgih Wibowo (Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, P3DSPBKP, INA)
5. Dr. Bagus Sediadi Bandol Utomo (Mekanisasi Proses Pengolahan Hasil Kelautan dan Perikanan, P3DSPBKP, INA)
6. Ir. Yusro Nuri Fawzya, MSi (Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, P3DSPBKP, INA)
7. Dr. Muhammad Nursid (Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, P3DSPBKP, INA)
8. Dr. Supriyadi (Teknologi Pangan, Universitas Gajah Mada, INA)
- Reviewer* : 1. Dr. Ekowati Chasanah (Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, P3DSPBKP, INA)
2. Prof. Dr. Rosmawaty Peranginangin (Pengolahan Hasil Kelautan dan Perikanan, Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, INA)
3. Dr. Wawan Hermawan (Mekanisasi Proses, Institut Pertanian Bogor, INA)
4. Dr. Sugeng Heri Suseno (Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor, INA)
5. Dr. S. Budiasih Wahyuntari (Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, INA)
6. Dr. Irmanida Batubara (Kimia, Institut Pertanian Bogor, INA)
7. Heriyanto, M.Si (Kimia, Universitas Machung, INA)
8. Drs Tarwadi, MSc (Bioteknologi, Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi, INA)
- Redaktur Pelaksana :** 1. Sinta Nurwijayanti, MA
2. Dr. Dedi Noviendri
3. Dra. Ninoek Indriati, MKM
4. Dra. Theresia Dwi Suryaningrum, MS
5. Dina Fransiska, M.Si
- Alamat Redaksi :** Pusat Penelitian dan Pengembangan Daya Saing 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 Pusat Penelitian dan Pengembangan Daya Saing Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.

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

**PEDOMAN BAGI PENULIS
JURNAL PASCAPANEN DAN BIOTEKNOLOGI KELAUTAN DAN PERIKANAN
(JPB Kelautan dan Perikanan)**

Ruang Lingkup

Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan (JPB Kelautan dan Perikanan) memuat hasil-hasil penelitian bidang pengolahan produk, keamanan pangan, pengembangan produk, mekanisasi proses, dan bioteknologi kelautan dan perikanan.

Tata Cara Pengiriman Naskah

Naskah yang dikirim harus naskah asli dan harus jelas tujuan, bahan yang dipergunakan, maupun metode yang diterapkan dan belum pernah dipublikasikan atau dikirimkan untuk dipublikasikan di mana saja. Naskah diketik dengan program MS-Word dalam dua spasi dan dikirim melalui *Open Journal System* (OJS) ke <http://bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnal-jpbkp>.

Tim Redaksi berhak menolak naskah yang dianggap tidak layak untuk diterbitkan.

Penyiapan Naskah

- **Judul** naskah hendaknya tidak lebih dari 15 kata dan harus mencerminkan isi naskah. Nama penulis dicantumkan di bawah judul. Jabatan, nama, dan alamat instansi penulis ditulis di bawah judul.
- **Abstrak** merupakan ringkasan penelitian dan tidak lebih dari 250 kata, disajikan dalam Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris. Kata kunci (3-5 kata) harus ada dan dipilih dengan mengacu pada *Agrovocs*.
- **Pendahuluan** secara ringkas menguraikan masalah-masalah, tujuan, dan pentingnya penelitian. Jangan menggunakan sub bab.
- **Bahan dan Metode** harus secara jelas dan ringkas menguraikan penelitian dengan rincian secukupnya sehingga memungkinkan peneliti lain untuk mengulangi percobaan yang terkait.
- **Hasil** disajikan secara jelas tanpa detail yang tidak perlu. Hasil tidak boleh disajikan sekaligus dalam tabel dan gambar. **Tabel** disajikan dalam Bahasa Indonesia dan Inggris, dengan judul di bagian atas tabel dan keterangan. Data dalam tabel diketik menggunakan program MS-Excel. **Gambar**, skema, diagram alir, dan potret diberi nomor urut dengan angka Arab. Judul dan keterangan gambar diletakkan di bawah gambar dan disajikan dalam Bahasa Indonesia dan Inggris.
- **Kesimpulan** disajikan secara ringkas dengan mempertimbangkan judul naskah, maksud, tujuan, serta hasil penelitian.

- **Daftar Pustaka** disusun berdasarkan gaya referensi APA (*American Psychological Association*). Sebagai contoh adalah:

Blakemore, W. R. (2016). Polysaccharide Ingredients: Carrageenan. In *Reference Module in Food Science*. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03251-0>

Careche, M., Luten, J. B., Kole, A., Schelvis, R., Saura-Calixto, F., Scholten, O. E., ... Larsen, E. H. (2008). 17 – Developing functional seafood products. In *Improving Seafood Products for the Consumer* (pp. 331–362). <https://doi.org/10.1533/9781845694586.4.331>

Kang, M., Kim, S. W., Kim, J. W., Kim, T. H., & Kim, J. S. (2013). Optimization of levulinic acid production from *Gelidium amansii*. *Renewable Energy*, 54, 173–179. <https://doi.org/10.1016/j.renene.2012.08.028>

Koh, J. C. H., Ahmad, Z. A., & Mohamad, A. A. (2012). Bacto agar-based gel polymer electrolyte. *Ionics*, 18(4), 359–364. <https://doi.org/10.1007/s11581-011-0631-6>

Sinurat, E. (2011). *Isolasi dan karakterisasi serta uji aktivitas fukoidan sebagai anti koagulan dari rumput laut coklat (Sargassum crassifolium)*. Thesis. Universitas Indonesia. Indonesia

Bimbo, A.P. (2003). *Alaska seafood by product: Potential product and markets and competing products*. Report for the Juneau Economic Development Council. Retrieved from <http://www.jedc.org.salmon/index.html>.

Komunikasi Ringkas

Naskah yang mencakup aspek yang agak sempit, belum mendalam atau yang masih bersifat penelitian pendahuluan, tetapi memenuhi syarat sebagai tulisan ilmiah akan dimuat sebagai “Komunikasi Ringkas” dengan persetujuan penulis.

Redaksi menyediakan cetak lepas bagi penulis.