



Buku Abstrak

SEMINAR NASIONAL dan RAPAT TAHUNAN

MIPAnet 2017

“SAINS UNTUK KEHIDUPAN”



**FMIPA Universitas Sam Ratulangi
Manado, 24 - 26 Agustus 2017**





SEMINAR DAN RAPAT TAHUNAN *MIPAnet* 2017
24-26 AGUSTUS 2017 DI FMIPA UNSRAT MANADO



	Unang Supratman	
KIM 21	Edi Suryanto and Lidya Irma Mommat	EFFECT OF SEQUENTIAL EXTRACTION ON THE ANTIOXIDANT POTENTIAL OF COMPOSITE FLOUR BASED ON BANANA, CORN AND SAGO
KIM 22	Feti Fatmah, Johannis J. Pelealu, Sanusi Gurgule, Hendrika	KUALITAS BAKASANG YANG DIOLAH DENGAN SUHU TERKONTROL
KIM 23	Henry F. Arintonang, Himas A.A. Rachman	SINTESES NANOPARTIKEL LOGAM MULIA DENGAN MEMANFAATKAN POLIMER ALAMI DARI <i>NATA DE COCO</i>
KIM 24	Meiske S. Sangi, Andy D. Wunru, dan Hasna Ma'ruf	ANALISIS KANDUNGAN FORMALIN DAN BORAKS PADA IKAN ASIN DAN TAHU DARI PASAR PUNASUNGKULAN MANADO DAN PASAR BERIMAM TOMOHON
KIM 25	Adel Zamri, Hilwan Yuda Teruna, Yum eryanti	DISAIN DAN SINTESES AWAL SENYAWA HIBRIDA KALKON-OKSADIAZOL
KIM 26	Wirwin Rewini Kumasa, Ishak Isa, Lukman Laliyo, Hendrik Iyabu	OPTIMALIZATION OF ALKALINE TREATMENT ON MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (MCC) FROM CORNCORBS WASTE
KIM 27	Jeremy Fransisco Pakasi, Lidya Irma Mommat, Harry Koleangan	AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK TUMBUHAN SURUHAN (<i>Piperomia pellucida</i> [L.] Kunth) PADA ASAM LINOLEAT
KIM 28	Max R.J Runtuwene	SINTESES SENYAWA ANTIOKSIDAN TURUNAN KUMARIN
KIM 29	Julius Pontoh dan Lydia Priskila Kamagi	ANALISA KANDUNGAN KLOFROFIL PADA BEBERAPA POSISI ANAK DAUN PADA DAUN TANAMAN AREN
KIM 30	Heriyanti, Madyawati Latief, dan Sutrisno	THERMAL BEHAVIOUR AND SPECTROSCOPIC METHOD OF COFFEE BEANS LIBERICA, ROBUSTA AND ARABICA FROM JAMBI AFTER ROASTING PROCESS
KIM 31	Sharman Gea, Maspongahum, dan Monti Surga	PEMBUATAN BIONANOKOMPOSIT POLIKAPROLAKTON/NANOSERAT SELULOSA DARI TANDAN KOSONG KELAPA SAWIT
KIM 32	Kusrin, dan Akram La Kilo	STUDI KESTABILAN OKSIDA CERIA TERDOPING DOPAN TRIVALEN MELALUI SIMULASI ATOMISTIK

RUANG 3 : Ruang Sidang FMIPA (Bidang Matematika dan Sistem Informasi)

Kode	Nama	Judul Makalah
MAT 01	Keristina Br Ginting, Rapmasida M. Pangaribuan, Meksianis Z. Ndi	ANALISIS DESKRIPSI FAKTOR- FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KASUS GIZI BURUK PADA BALITA DI SUMBA TIMUR NTT



KIM 22

KUALITAS BAKASANG YANG DIOLAH DENGAN SUHU TERKONTROL

Feti Fatimah¹, Johanis J. Pelealu¹, Sanusi Gugule³, Hendrika¹
¹Jurusan Kimia FMIPA UNSRAT
²Jurusan Kimia FMIPA UNIMA

¹E-mail: fetifatimah_unsrat@yahoo.co.id

ABSTRAK

Produksi Bakasang di Sulawesi Utara khususnya di Kota Manado belum punya keseragaman apalagi terstandarisasi. Pengolahan Bakasang di Manado juga masih sangat sederhana, isi perut ikan biasanya dimasukkan bersama garam ke dalam botol plastik, kemudian dijemur dibawah terik matahari beberapa hari hingga berubah menjadi cairan. Penelitian ini dimaksudkan untuk melakukan mengetahui kualitas Bakasang yang diolah dengan suhu terkontrol pada 30, 50 dan 70°C selama 5, 10 dan 15 hari menggunakan kadar garam 10, 20 dan 30%. Kualitas yang di Uji adalah pH, kadar air serta FFA Bakasang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pH dan Kadar air serta FFA menurun dengan meningkatnya kadar garam, suhu pengolahan, serta lama pengolahan Bakasang. Kadar FFA terendah diperoleh pada pengolahan menggunakan kadar garam 30%, pada suhu 70°C selama 5 hari pengolahan.



Sertifikat



Dibawikan kepada :

FETI FATIMAH

sebagai

PEMAKALAH

SEMINAR NASIONAL dan RAPAT TAHUNAN MIPAnet 2017

“SAINS UNTUK KEHIDUPAN”

yang dilaksanakan di FMIPA Universitas Sam Ratulangi Manado pada tanggal 24 - 26 Agustus 2017.

Manado, 26 Agustus 2017

Sekretaris Jenderal MIPAnet

Dr. Ir. Sri Nurdianti, M.Sc.

Bekas FMIPA Unsrat

Prof. Dr. Benny Pinontoan, M.Sc.

Ketua Panitia

Ir. Feky R. Mantiri, M.Sc., Ph.D.

READI



Scanned by TapScanner