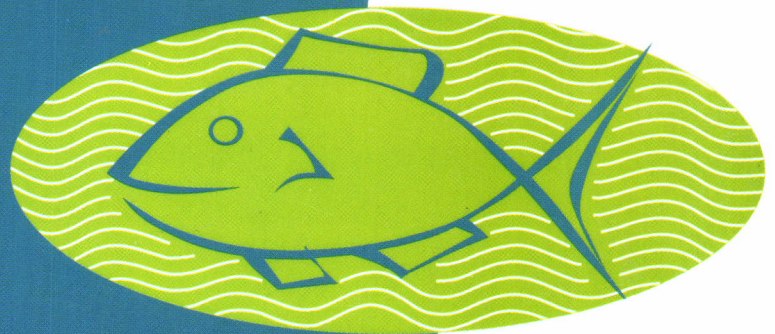


ISSN. 0853-5884

JURNAL PENELITIAN PERIKANAN INDONESIA

Edisi Pasca Panen



**BADAN RISET KELAUTAN DAN PERIKANAN
DEPARTEMEN KELAUTAN DAN PERIKANAN**

*Vol. 10 No. 3
Tahun 2004*

JURNAL PENELITIAN PERIKANAN INDONESIA
Edisi Pasca Panen

Diterbitkan oleh : Badan Riset Kelautan dan Perikanan
Penanggung Jawab : Kepala Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi
Kelautan dan Perikanan

Dewan redaksi :
Ketua : Dr. Achmad Sudradjat, APU

Bidang:
Sumber Daya dan
Penangkapan

1. Dr. Johannes Widodo, APU
2. Ir. Badrudin, M.Sc., APU
3. Dr. I G. Sedana Merta
4. Dr. Bambang Murdiyanto
5. Ir. E.S. Kartamihardja, M.Sc.
6. Ir. Dede Irving Hartoto, APU

Bidang:
Akuakultur

1. Dr. Achmad Sudradjat, APU
2. Prof. Dr. K. Sumantadinata
3. Dr. Zafril Imran Azwar
4. Dra. Lies Emmawati H., M.Si.
5. Drs. H. Supriyadi, M.Sc.
6. Dr. Rachmansyah

Bidang:
Pascapanen

1. Dr. E.S. Heruwati, APU
2. Dr. Hari Eko Irianto, APU
3. Dr. Linawati Hardjito
4. Dr. Singgih Wibowo

Bidang:
Sosial Ekonomi

1. Dr. Sonny Koeshendrajana
2. Dr. Agus Heri Purnomo
3. Ir. Zahri Nasution, M.Si.
4. Dr. Mat Syukur, M.S.

Referee:
Dr. Ir. I. Wayan Rusastra

Redaksi Pelaksana :
1. Ir. Nugroho Aji, M.Si.
2. Ir. Farida Ariyani, M.Sc.
3. Dra. Nur Rahayu
4. Ir. Yusro Nuri Fawzya, MS

Akreditasi Departemen Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor: 34/DIKTI/Kep/2003

Alamat Redaksi :
Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi
Kelautan dan Perikanan
Jl. K.S. Tubun, Petamburan VI
Jakarta 10260
Telp. : (021) 53650157, 53650158
Faks. : (021) 53650158
E-mail : prppse@cbn.net.id

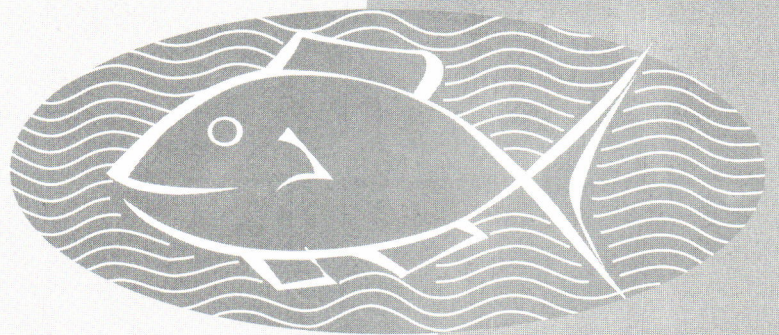
Edisi Pasca Panen Jurnal diterbitkan dengan biaya dari Bagian Proyek Riset Pengolahan
Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan Perikanan Tahun Anggaran 2004

ISI DAPAT DIKUTIP DENGAN MENYEBUTKAN SUMBERNYA

ISSN.0853 - 5884

**JURNAL
PENELITIAN
PERIKANAN
INDONESIA**

Edisi Pasca Panen



**BADAN RISET KELAUTAN DAN PERIKANAN
DEPARTEMEN KELAUTAN DAN PERIKANAN**

*Vol. 10 No. 3
Tahun 2004*

KATA PENGANTAR

Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia (JPPI) edisi Pasca Panen Volume 10 Nomor 3 ini merupakan jurnal terbitan Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan pada tahun anggaran 2004. Jurnal penelitian Perikanan Indonesia telah terakreditasi oleh Departemen Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor: 34/DIKTI/Kep/2003 tentang Akreditasi Jurnal Ilmiah.

Penerbitan jurnal ini berisi hasil-hasil dari kelompok Peneliti Keamanan Pangan, yang banyak menelaah tentang upaya pengurangan kadar histamin serta perubahan dan perkembangan kadar histamin selama proses pengolahan produk perikanan. Di samping itu juga ditelaah upaya pengurangan cemaran logam berat produk perikanan. Hasil riset dari kelompok Peneliti Bioteknologi menelaah tentang kadar caulerpin hubungannya dengan musim dan upaya penambahan kitin terhadap aktivitas kitin deasetilase dan *Bacillus* K29-14. sedangkan kelompok Peneliti Pengembangan Produk mengetengahkan hasil riset tentang ekstraksi gelatin dari limbah perikanan, fortifikasi kue keik dengan rumput laut sebagai sumber asam lemak omega-3 dan Iodium serta pengaruh suhu esterifikasi terhadap karakteristik kaboksimetil kitosan.

Jurnal ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan kelautan dan perikanan dan dapat menambah ilmu pengetahuan bagi para pembaca. Untuk penyempurnaan jurnal ini, baik isi maupun tampilan, kami sangat mengharapkan saran dari para pembaca.

Redaksi

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
Hubungan Antara Musim dengan Kadar Caulerpin dalam <i>Caulerpa racemosa</i> Oleh: Hedi Indra Januar, Thamrin Wikanta dan Emma Hastarini	1
Upaya Pengurangan Cemaran Logam Berat pada Kerang Hijau (<i>Perna viridis</i>) dengan Larutan Kitosan Oleh: Jovita Tri Murtini, Hedi Indra Januar dan Sugiyono	7
Pengaruh Penambahan Kitin pada Medium Produksi Terhadap Aktivitas Kitin Deasetilase dari <i>Bacillus</i> K29-14 Oleh: Yusro Nuri Fawzya, Ninoek Indriati dan Th. Dwi Suryaningrum	11
Pengaruh Penundaan Pengolahan Terhadap Kandungan Histamin Ikan Lisong (<i>Scomber australasicus</i> CV.) Oleh: Dwiytino, Subaryono dan Suryanti	19
Penggunaan Arang untuk Mengurangi Kadar Histamin Ikan Pindang Tongkol Batik (<i>Euthynnus affinis</i>) Oleh: Subaryono, Farida Ariyani dan Dwiytino	27
Studi Perubahan Kadar Histamin pada Pindang Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>) Selama Penyimpanan Oleh: Farida Ariyani, Yulianti dan Titiek Martati	35
Perkembangan Histamin Selama Proses Fermentasi Peda dari Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Oleh: Endang Sri Heruwati, Suwarno T. Sukarto, dan Sinta Utiya Syah	47
Observasi Lingkungan Perairan dan Biota Penghasil Biotoksin di Muara Sungai Manggar Besar Kalimantan Timur Oleh: Abdul Sari, Jovita Tri Murtini dan Rosmawaty Peranginangin	57
Pengaruh Suhu Esterifikasi Terhadap Karakteristik Karboksimetil Kitosan (CMCts) Oleh: Dwiytino, Jamal Basmal dan Mulyasari	67
Ekstraksi Gelatin dari Kulit Ikan Patin (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) Secara Proses Asam Oleh: Rosmawaty Peranginangin, Nurul Haq, Diana Sri Lestari dan Arham Rusli	75
Fortifikasi Kue Keik Menggunakan <i>Gracillaria spp.</i> dan <i>Sargassum filipendula</i> Sebagai Sumber Asam Lemak Omega-3 dan Iodium Oleh: M. Darmawan, Tazwir dan Hari Eko Irianto	85