

LAPORAN AKHIR
RESEARCH GRANT I - MHERE



**EKSTRAKSI KOMPONEN PEMBENTUK GEL CINCAU HITAM
(*Mesona palustris* BL) SEBAGAI SUMBER PREBIOTIK DAN
MIKROENKAPSULASI SENYAWA AKTIFNYA SEBAGAI
PEWARNA DAN ANTIOKSIDAN ALAMI**

Peneliti :
Ella Saprianti, STP., MP.
Ir. Tri Dewanti Widyaningsih, MKes.

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2009**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Penelitian :

EKSTRAKSI KOMPONEN PEMBENTUK GEL CINCAU HITAM (*Mesona palustris* BL) SEBAGAI SUMBER PREBIOTIK DAN MIKROENKAPSULASI SENYAWA AKTIFNYA SEBAGAI PEWARNA DAN ANTIOKSIDAN ALAMI

2. Ketua Peneliti

- a. Nama Lengkap : Ella Saparianti, STP., MP.
b. Jenis Kelamin : Perempuan
c. NIP/Golongan : 19700505 199903 2 002/IIIb
d. Jabatan Struktural : -
e. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
f. Fakultas/Jurusan : Teknologi Pertanian / Teknologi Hasil Pertanian
g. Pusat Penelitian : Universitas Brawijaya
h. Alamat : Jl. Veteran, Malang
i. Telpon/Faks : (0341) - 569214
j. Alamat Rumah : Pondok Mutiara Asri G-28, RT 32/RW 07, Pandan Landung, Wagir, Malang 65158
k. Telpon/Faks/E-mail : 0818531560 / ella@brawijaya.ac.id atau ella_thpub@yahoo.com

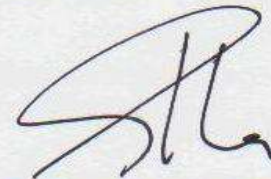
3. Jangka Waktu Penelitian : 10 bulan

4. Pembiayaan

Jumlah biaya yang diajukan: Rp 29.500.000,- (*Dua puluh Sembilan juta lima ratus ribu rupiah*)

Malang, 16 Desember 2009

Ketua Peneliti,



Ella Saparianti, STP., MP.
NIP. 19700505 199903 2 002

Mengetahui
LPPM Universitas Brawijaya
Ketua



Prof. Dr. Ir. Siti Chuzaemi, MS.
NIP. 19530514 198002 2 001

Abstrak tidak ada

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2007. **Extraction**, <http://www-eibiotechnology.infoc/content.html> Diakses 1 Juli 2009.
- De Mann, J.M. 1997. **Kimia Makanan**. Kanisius. Jogjakarta
- Fang, L.J. 2007 **Effect of Starch Types on The Gelling Behaviour of Hsian-ysao {*Mesona procumbens* Hemsl.) Lef Gum Extracted by Sodium Carbonate**.
<http://www.sfc.gov.tw>. Diakses 1 Juli 2009
- Hardoko, Adolf Parhusip dan Ivonne P. Kusuma. 2003. **Mempelajari Karakteristik Sari Buah dari Mengkudu (*Mohnda cmifolia* Linn.) yang Dihasilkan Melalui Fermentasi**. *Jumat Teknologi Industri Pertanian XIV (2)*. (144 - 153)
- Haryadi, G.S dan Supriyadi 1999. **Pengaruh Jenis Larutan dan pH Basa pada Ekstraksi Janggolan terhadap Sifat-sifat Gel Cincau Hitam**. *Prosiding Seminar Nasional Pangan*. Jogjakarta
- Haryadi, G.S dan Bangun, P.N. 2003. **Purification of Gel Forming Component Extracted from Janggolan Leaf (*Mesona palustris* BL) and Characterization of The Resulted Gel**. *Prosiding Seminar Nasional PATPi*. Maiang
- Hasbullah, R dan Purwiyatno, H. 2007. **Teknologi Proses Bubuk Cincau Hitam** *fnstan. Food review volume II no 8. Halaman 30-35*
- Heckman, E. 1977. **Starch and Its Modification For The Food Industry in Food Colloids**. Edited by H.D. Graham. AVI. Westport. Connecticut
- Hung, C.Y and Yen, G.C. 2002. **Antioxidant Activities of Phenolic Compounds Isolated from *Mesona procumbens* Hemsl**. *Journal Agricultural and Food Chemistry*. 50. 2993-2997
- Lai, L.S and S.J. Chao. 2000. **Effect of Salts on The Thermal Reversibility of Starch and Hsian-tsao (*Mesona procumbens* Memsl) Leaf Gum Mixed System**. *Journal of Food Science*. Vol. 65. No. 6
- Lai, L.S., Chou, S.T and Chao W.W. 2001. **Studies on The Antioxidative Activities of Hsian-tsao {*Mesona procumbens* Hemsl.) Leaf Gum**. *Journal Agricultural Food Chemistry*. 49. 963-968
- Neckers, CD. 1997. **Organic Chemistry**. John Wiley and Sons. New York
- Nusantoro, B.P dan Haryadi. 2001. **Pengaruh Cara Ekstraksi dari Daun Janggolan {*Mesona palustris* BL) dengan Cara Perebusan dan Pengempaan terhadap Sifat Gel**. *Journal Agritech*. Vol. 23. No. 1
- Nusantoro, B.P., Haryadi dan Supriyadi, 2001. **Pengaruh Jenis Pengekstrak dan Jenis Pati Terhadap Sifat Gel Cincau yang Dibuat dengan Ekstraksi dan Pemasakan Optimal**. *Journal Agritech*. Vol. 18. No. 4
- Pitojo, S dan Zumiati. 2004. **Cincau - Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya**. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Supriharso, H. 1991. **Identifikasi Mineral Abu Qi yang Berperan dalam Pembentukan Gel Cincau Hitam dari Tanaman Cincau Hitam {*Mesona palustris* BL)**. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya*. Mafang
- Widyaningsih, T.D. 2007. **Cincau Hitam**. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Yang, C.C., Chen, L.H, Lii, C.Y. 1982. **Study on The Gel-Forming Mechanism of Hsian-tsao Gei - The Properties and Sugar Concentration of Fractions Precipitated from Various Component of Ethanol**. *Journal of Food Science (Taipei)*. 9(1,2): 19-26
- Yang, CC and Huang, S.K 1990. **The Gel-Forming Properties and Chemical Composition of The Gum Extract from Leaf, Stem and Root of The Hsian-tsao Herb {*Mesona procumbens* Hemsl.)**. *Journal of Food Science (Taipei)*. 17(4):200-265

Yuliawati, L. 1995. **Pengaruh Beberapa Jenis Pati dan Ekstrak Bagian-bagian Tanaman Mesona pa/ustris BL** terha-lap **Sifat Gel Cincau Hitam yang Dihasilkan**. Skripsi. FTP. Universitas Gadjah Mada. Jogjakarta