

ISSN 2527-8010

# itepa

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

Vol. 12 No. 1 Tahun 2023



Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Udayana

# itepa

## Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

**SUSUNAN REDAKSI**  
**Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)**

**Penanggung Jawab**

Dr. I Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, S.TP., M.Si.

**Ketua Redaktur**

I Desak Putu Kartika Pratiwi, S.TP.,MP.

**Redaktur Pelaksana**

Ni Made Indri Hapsari Arihantana, S.TP., MP.

**Penyunting/Editor :**

Prof. Dr. Ir. I Made Sughita, M.Sc.  
Prof. Dr. Ir. I Nengah Kencana Putra, MS.  
Dr. Ir. Dewa Gede Mayun Permana, MS.  
Dr. Ir. Komang Ayu Nocianitri, M.Agr.Sc.  
Dr. Ni Wayan Wisaniyasa, S.TP., MP.  
Dr. Ni Nyoman Puspawati, S.TP., MSi  
I Putu Suparthana, S.P., M.Agr.Ph.D.

**Disain Grafis:**

I Gede Arie Mahendra Putra, S.TP.,M.TP.

**Sekretariat :**

Putu Julyantika Nica Dewi, S.TP., M.TP.

**Alamat Redaksi**

Program Studi Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana  
Jalan Kampus Bukit Jimbaran,  
Telp./Fax. (0361) 701801,  
Email: itepa@unud.ac.id

## DAFTAR ISI

<b>Pengaruh Perbandingan Tepung Okara Tepung Beras terhadap Karakteristik Kue Apem</b> <i>Wirda Insan, Ni Made Yusa, Sayi Hatiningsih</i>	1-13
<b>Pengaruh Perbandingan Terigu dan Pati Garut (<i>Maranta arundinacea</i> L.) Termomodifikasi <i>Autoclaving-Cooling</i> Terhadap Karakteristik Mi Basah</b> <i>Agnes Monika Gandhes Sekarjati, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, A.A Istri Sri Wiadnyani</i>	14-25
<b>Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>) terhadap Karakteristik Kue Cubit</b> <i>Era Ollyvetty Meilani, I Nengah Kencana Putra, Putu Timur Ina</i>	26-38
<b>Pengaruh Lama Fermentasi menggunakan Isolat <i>Lactobacillus rhamnosus</i> MY2 terhadap Karakteristik Susu Kacang Tanah (<i>Arachis hypogaea</i> L.)</b> <i>Erza Aulia, I Made Sugitha, Agus Selamat Duniaji</i>	39-55
<b>Pengaruh Suhu Perendaman dalam Larutan Garam terhadap Kandungan Kalsium Oksalat Tepung Keladi (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>)</b> <i>Putri Nathasya br Lahi, I Putu Suparthana, I Nengah Kencana Putra</i>	56-65
<b>Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>) dan Tepung Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>) terhadap Karakteristik Brownies Kukus</b> <i>Mia Primsa Ginting, I Putu Suparthana, Sayi Hatiningsih</i>	66-79
<b>Pengaruh Perbandingan Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) dan Tepung Kacang Tanah (<i>Arachis hypogaea</i> L.) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris <i>Flakes Gluten Free</i></b> <i>Putu Priyanka Saraswati, A.A Istri Sri Wiadnyani, Ni Luh Ari Yusasrini</i>	80-91
<b>Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Susu Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Terfermentasi dengan Isolat <i>Lactobacillus rhamnosus</i> SKG34</b> <i>Luh Komang Puspa Handayani, Komang Ayu Nocianitri, I Putu Suparthana</i>	92-107

- Pengaruh Konsentrasi Ragi *Rhizopus oligosporus* DP02 Bali terhadap Karakteristik Tempe Kacang Gude (*Cajanus cajan* (L) Millsp)**  
Anisha Nathania Saraswati, Agus Selamat Duniaji, Luh Putu Trisna Darmayanti 108-119
- Pengaruh Konsentrasi Ragi *Rhizopus oligosporus* DP02 Bali terhadap Karakteristik Tempe Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L.)**  
Karimatul Izzah, Agus Selamat Duniaji, I Gusti Ayu Ekawati 120-132
- Pengaruh Lama Pengeringan Daun Cemcem (*Spodiaz pinnata* LF Kurz) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Celup Herbal**  
Putu Yunia Angelia Putri, I Desak Putu Kartika Pratiwi, I Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati 133-144
- Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik *Jelly Drink***  
Syoufiani, Ni Made Yusa, I Desak Putu Kartika Pratiwi 145-155
- Pengaruh Konsentrasi Susu Skim terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Tomat Terfermentasi dengan Isolat *Lactobacillus rhamnosus* SKG34**  
Ni Luh Putu Gita Darmasari, Komang Ayu Nocianitri, Agus Selamat Duniaji 156-168
- Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Terigu dan Tepung Millet (*Panicum Miliaceum* L.) Kecambah-Fermentasi pada Pembuatan Bolu Kukus**  
Regine Dian Prativi, I Desak Putu Kartika Pratiwi, Ni Made Yusa 169-180
- Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea Batatas* (L). LAM CV. Cilembu) terhadap Karakteristik Kue Putu Ayu**  
Ayu Nuriya Kiromi, I Nengah Kencana Putra, I Gusti Ayu Ekawati 181-194
- Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) dan Terigu terhadap Karakteristik Cilok**  
Andreas Kurniawan, A.A. Istri Sri Wiadnyani, Komang Ayu Nocianitri 195-208
- Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Beras dengan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea batatas* (L). LAM CV. Cilembu) terhadap Karakteristik Kue Apem Kukus**  
Ni Putu Suriani, I Nengah Kencana Putra, Sayi Hatiningsih 209-223