

ISSN 2527-8010

itepa

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

Vol. 12 No. 2 Tahun 2023



Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Udayana

itepa

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

Vol. 12 No. 2 Tahun 2023

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.,M.P.

Redaktur Pelaksana

Ni Made Indri Hapsari Arihantana, S.TP., M.P.

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., M.P.

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

Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Murbei (<i>Morus alba L.</i>) Terhadap Karakteristik Marshmall <i>Christin Yunanto, I Gusti Ayu Ekawati, I Dewa Gede Mayun Permana</i>	224-235
Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (<i>Zingiber Officinale Var. Amarum</i>) Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Sirih Merah (<i>Piper Crocatum</i>) <i>Dinda Riska Andini, N.L.A. Yusasrini, Luh Pt Trisna Darmayanti</i>	236-249
Pengaruh Tingkat Ketuaan Daun Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Sirsak (<i>Annona muricata Linn.</i>) <i>Pande Made Agus S. Diputra, Ni Luh Ari Yusasrini, I Dewa Gde Mayun Permana</i>	250-262
Karakteristik Teh Oolong Organik Celup (<i>Camellia sinensis</i>) dengan Perbedaan Waktu Oksidasi Enzimatis <i>Komang Ayu Sri Dewi, N.L.A. Yusasrini, Sayi Hatiningsih</i>	263-277
Pengaruh Rasio Maltodekstrin dan Gum Arab Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Warna Serbuk Terung Belanda (<i>Solanum betaceum Cav</i>) Yang Terkopigmentasi <i>Lewi Rensia Roulina Hutasoit, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, I Dewa Gede Mayun Permana</i>	278-292
Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik The Herbal Daun Mimba (<i>Azadirachta indica A. Juss</i>) <i>Kanza Alfira, Ni Luh Ari Yusasrini, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati</i>	293-308
Evaluasi Profil Sensori Kopi Gayo Aceh Berbagai Merek yang Dijual di Marketplace Menggunakan Metode Analisis Deskriptif Kuantitatif <i>Teddy Anderson, Ni Luh Ari Yusasrini, I Desak Putu Kartika Pratiwi</i>	309-322
Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Cilembu (<i>Ipomoea batatas (L) Lam Cv. Cilembu</i>) Terhadap Nilai Gizi Dan Sifat Sensoris Puding <i>Kholista Samsara Kurnia, I Nengah Kencana Putra, A.A.I. Sri Wiadnyani</i>	323-333
Pengaruh Perbandingan Jeruk Manis (<i>Citrus sinensis L.</i>) Dengan Pepaya (<i>Carica papaya L.</i>) Terhadap Karakteristik Marmalade <i>I Komang Sedana Widyagana Jaya, Putu Timur Ina, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati</i>	334-346

- Stabilitas Antosianin Serbuk Terung Belanda (*Solanum Betaceum* Cav.)
Terkopigmentasi dan Terenkapsulasi Dengan Perubahan pH**
*Ni Luh Ketut Ayu Gayatri Pradnya Andini, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati,
Komang Ayu Nocianitri* 347-360
- Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Suweg Termodifikasi terhadap
Karakteristik Mi Kering**
I Kadek Dwi Andi Krishna Putra, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, Putu Timur Ina 361-373
- Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Karakteristik Tempe Jagung (*Zea Mays* L.)**
I Ketut Peri Andika, Agus Selamat Duniaji, Komang Ayu Nocianitri 374-383
- Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)
Terhadap Karakteristik Kue Pukis**
*Dwi Putri Natalia Kristina Simanullang, Ni Made Indri Hapsari Arihantana,
Ni Wayan Wisaniyasa* 384-395
- Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L)
terhadap Karakteristik Kue Semprit**
Wanda Aprissa Erina Putri, Ni Made Yusa, I Made Sugitha 396-407
- Pengaruh Konsentrasi Jus Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Terhadap
Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Daging Babi**
Gusti Ayu Putri Dewi, Ni Made Indri Hapsari Arihantana, Sayi Hatiningsih 408-422
- Pengembangan Dadih sebagai Pangan fungsional Hasil Fermentasi berbagai
Kultur Starter *Lactobacillus* Indigenus**
Ni Nyoman Puspawati , I Made Sugitha, Ni Made Indri Hapsari Arihantana 423-435
- Kajian Blansing dan Metode Pengeringan Terhadap Komponen Bioaktif
dan Aktivitas Antioksidan Sayuran Kering Gonda (*Spenoclea zeylanica*)**
Putu Julyantika Nica Dewi, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani 436-451
- Sifat Kimia dan Sensoris Stik Berbasis Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*)
dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)**
Vanesha Kinayomi, Ni Wayan Wisaniyasa, Ni Luh Ari Yusasrini 452-464
- Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah
(*PhaseolusVulgaris* L.) Terhadap Karakteristik *Pie* Susu**
Putu Rica Galicia Putri Yanti, Ni Wayan Wisaniyasa, I Nengah Kencana Putra 465-479