

ISSN 2527-8010

itepa

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

Vol. 12 No. 3 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

- Pengaruh Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Temu Putih (*Curcuma zedoaria* (Berg.) Roscoe)**
Astria Kezia br Sinuhaji, Luh Putu Trisna Darmayanti, Ni Luh Ari Yusasrini 480-490
- Evaluasi Profil Sensori Produk Kopi Instan Starbucks VIA Ready Brew Unflavored Menggunakan Metode CATA (*Check-All-That-Apply*)**
Reza Ardiansyah Saputra, I Desak Putu Kartika Pratiwi, Ni Luh Ari Yusasrini 491-505
- Pengaruh Persentase Cabai Patah Terhadap Mutu Fisik dan Laju Respirasi Cabai Merah Keriting (*Capsicum annuum* L.) Selama Masa Penyimpanan**
Jordan Dandy Prayoga, I Dewa Gde Mayun Permana, Komang Ayu Nocianitri 506-521
- Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Millet (*Panicum miliaceum* L.) Termodifikasi *Heat Moisture Treatment* Terhadap Karakteristik Roti Manis**
Ni Made Weresni, I Desak Putu Kartika Pratiwi, Luh Putu Trisna Darmayanti 522-538
- Kajian Produksi Dan Analisis Mutu Pangan Tradisional *Sere Kedele* Di Kabupaten Klungkung, Bali**
Putri Irdyanti, I Putu Suparthana, Sayi Hatiningsih 539-549
- Pengaruh Perbandingan Jagung Manis dan Kacang Tanah Terhadap Karakteristik Susu Jagung Modifikasi**
Nuhayillah Urziah, Ni Made Yusa, I Made Sugitha 550-562
- Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Karakteristik *Marshmallow***
Novita Rofianatul Jannah, I Gusti Ayu Ekawati, I Desak Putu Kartika Pratiwi 563-574
- Mi Instan *Gluten Free* Kaya Serat Pangan Berbasis Tepung Komposit Mocaf Dan Tepung Talas (*Xantosoma* L.)**
Putu Supartini, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani, I Gusti Ayu Ekawati 575-584

- Pengaruh Konsentrasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Sebagai Bahan Marinasi Terhadap Karakteristik Daging Sapi**
Juan Carlos Daniel, Ni Made Indri Hapsari Arihantana, Sayi Hatiningsih 598-597
- Viabilitas *Weissella confusa* F213 Pada Sari Buah Terung Belanda (*Solanum betaceanum* Cav.) Terfermentasi dan Karakteristiknya Selama Penyimpanan**
Irvan Kurniawan Simatupang, Komang Ayu Nocianitri, I Nengah Kencana Putra 598-608
- Pengaruh Perbandingan Tepung Tulang Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) dan Terigu Terhadap Karakteristik *Cookies* Sebagai Makanan Fungsional Tinggi Kalsium**
Azizah Septiyani Irawan, Ni Made Indri Hapsari Arihantana, I Made Sugitha 609-621
- Pengaruh Penambahan Daging Buah Anggur (*Vitis Vinivera* L.) Terhadap Karakteristik Sari Buah Anggur Berbulir**
I Made Dwi Wikananta, I Gusti Ayu Ekawati, Ni Wayan Wisaniyasa 622-633
- Pengaruh Penambahan Maltodekstrin dan Tween 80 terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Instan Daun Jeruju (*Acanthus Illicifolius* L.)**
Sang Made Adi Mahendra, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, Putu Timur Ina 634-651
- Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sorgum Putih Terfermentasi Terhadap Karakteristik Roti Manis**
Cassey Tiffany, Ni Made Indri Hapsari Arihantana, Luh Putu Trisna Darmayanti 652-664
- Pengaruh Perbandingan Oat Instan dan Pisang Mas (*Musa acuminata*) Terhadap Karakteristik *Pancake Gluten Free***
Levana, Ni Luh Ari Yusasrini, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani 665-676
- Studi Keberadaan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* Pada Pangan Tradisional Lawar Putih di Destinasi Wisata Pura Uluwatu**
Ezra Agitian, Luh Putu Trisna Darmayanti, Sayi Hatiningsih 677-692
- Pengaruh Perbandingan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Flakes**
Delvi Sembiring, Ni Wayan Wisaniyasa, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani 693-706

**Pengujian Daya Hambat Ekstrak Bubuk Temu Putih (*Curcuma zedoaria* (Berg.) Roscoe)
Terhadap *Aspergillus flavus***

Hana Kusuma Brahmasari, Luh Putu Trisna Darmayanti, I Putu Suparhana 707-715

**Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal
Daun Gonda (*Sphenoclea zeylanica* Gaertn.)**

Christofer Audi Simbolon, Ni Made Yusa, Nengah Kencana Putra 716-728

**Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dengan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca* L.)
Terhadap Karakteristik Kue Apem Kukus**

*Joice Pratiwi Purnamasari Nababan, Ni Made Indri Hapsari Arihantana,
Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati* 729-742

**Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca* L.) dan Tepung Kacang
Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik *Brownies* Kukus**

Tri Ayu Malissa, I Gusti Ayu Ekawati, Ni Luh Ari Yusasrini 743-756