

# itepa

## Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

Vol. 13 No. 3 Tahun 2024

### SUSUNAN REDAKSI

#### PENANGGUNG JAWAB

Dr. Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, S.T.P.,M.Si. (Udayana University)

#### KETUA REDAKTUR

I Desak Putu Kartika Pratiwi, S.T.P., M.P. (Udayana University)

#### REDAKTUR PELAKSANA

Ni Made Indri Hapsari Arihantana, S.T.P., M.P. (Udayana University)

#### PENYUNTING/EDITOR

Prof. Dr. Ida Bagus Suryaningrat, S.T.P., M.M. (Jember University)

Ni Luh Putu Ravi Cakswindryandani, S.T.P., M.Si. (Nusa Cendana University)

Anak Agung Ngurah Dwi Ariesta Wijaya Putra, S.T.P., M.Si. (ITEKES Bali)

I Gede Arie Mahendra Putra, S.T.P., M.T.P. (Udayana University)

Putu Julyantika Nica Dewi, S.T.P., M.T.P. (Udayana University)

Safira Noor Andayani, S.Si., M.Si. (Undiksha University)

#### ALAMAT REDAKSI

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian,  
Universitas Udayana

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Telp./Fax. (0361) 701801,

Email: [itepa@unud.ac.id](mailto:itepa@unud.ac.id)

## DAFTAR ISI

**Pengaruh Konsentrasi Ekstrak dan Maltodekstrin terhadap Antioksidan Encapsulat Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.)**

*Putu Eka Dirgandini, Ni Wayan Wisaniyasa, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati* 422-436

**Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K.Koch) dan Tepung Kedelai (*Glicine Max* L.Merrill) terhadap Karakteristik Kukis**

*Ayu Cynthia Dewi Radityani, I Nengah Kencana Putra, I Dewa Gde Mayun Permana* 437-453

**Pengaruh Perbandingan Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipesh* K. Koch) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap Karakteristik Flakes**

*I Gusti Ayu Putu Prabawati Cahyaningtyas, I Nengah Kencana Putra, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani* 454-472

**Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap Karakteristik Marshmallow Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.)**

*Tanita Abigail Sorena, Ni Wayan Wisaniyasa, I Gede Arie Mahendra Putra* 473-486

**Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Sukrosa Dengan Penambahan Isomalt Sebagai Bahan Pemanis**

*Georgiana Patricia Weluz, I Desak Putu Kartika Pratiwi, I Gede Arie Mahendra Putra* 487-503

**Studi Higiene dan Sanitasi Lawar Bali melalui Analisis Cemaran *Escherichia Coli* dan *Staphylococcus Aureus* di Obyek Wisata Sangeh**

*Ida Bagus Gede Mahatmananda, Luh Putu Trisna Darmayanti, Komang Ayu Nocianitri* 504-517

**Karakteristik Tepung Singkong (*Manihot esculenta*) Termodifikasi Menggunakan Isolat *Lactobacillus rhamnosus* SKG 34**

*I Gusti Ayu Ari Meltriana, Komang Ayu Nocianitri, I Desak Putu Kartika Pratiwi* 518-528

**Karakteristik Encapsulat Ekstrak Etanol Kulit Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dengan Perbandingan Maltodekstrin dan Gum Arab**

*Desak Made Ayu Gayatri Rahayu, Ni Luh Ari Yusasrini, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati* 529-541

**Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik *Wine* Jeruk Siam Kintamani (*Citrus nobilis* L.)***Gilbert Febian, Ni Wayan Wisaniyasa, Ni Nyoman Puspawati*

542-556

**Perbandingan Tepung Kedelai (*Glycine max* L. Merril) dan Tepung Hanjeli (*Coix lacryma jobi* L.) Terhadap Karakteristik *Snack Bar****Serafialy, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani, I Made Sugitha*

557-572

**Optimasi *Yeast Extract* pada Media Halal untuk Produksi Bubuk Probiotik *Lactiplantibacillus plantarum* Kita-3***Grace Priciliadela Saragih, Komang Ayu Nocianitri, Luh Putu Trisna Darmayanti, Endang Sutriswati Rahayu, Intan Rahmayanti*

573-587

**Pengaruh Perbandingan Daun Cemcem (*Spondiaz Pinnata* (L.F) Kurz) dengan Bubuk Stevia (*Stevia Rebaudiana* Bertoni) terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal***Ida Ayu Nyoman Dewi Adnyani, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, I Gede Arie Mahendra Putra*

588-609

**Pengaruh Konsentrasi Bubuk Wortel (*Daucus carota* L.) terhadap Beta Karoten, Warna, dan Sifat Sensoris Permen *Jelly****Imel Tarianda Putri Dakhi, I Nengah Kencana Putra, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati*

610-626

**Optimalisasi Konsentrasi Pepton Ikan Pada Media Kultur terhadap Pertumbuhan Probiotik *Lactiplantibacillus plantarum* Kita-3***Made Ayu Shintya Dewi, Komang Ayu Nocianitri, Sayi Hatiningsih, Endang Sutriswati Rahayu, Intan Rahmayanti*

627-637

**Karakteristik Bubuk Penyedap *Over-Fermented Tempeh* Dengan Perlakuan Lama Fermentasi***Putu Linda Ratna Nirmalasari, Ni Made Indri Hapsari Arihantana, I Made Sugitha*

638-646

**Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Dodol dengan Perbandingan Tepung Ketan dan Tepung Edamame (*Glycine max* (L.) Merrill)***Yohana Carolina Sumampouw Tawas, Ni Luh Ari Yusasrini, I Putu Suparhana*

647-661