

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

DAFTAR ISI

- Karakteristik Enkapsulat Ekstrak Etanol Kulit Apel *Rome Beauty* (*Malus sylvestris* Mill.) dengan Perlakuan Perbandingan Maltodekstrin dan Gum Arab**
*Fiona Chandra, Ni Luh Ari Yusasrini**, *I Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati* 662-678
- Sifat Kimia dan Mikrobiologi Keju *Tomme* Probiotik dengan Variasi Perbandingan Kultur Starter Lokal**
Made Justin Satria Wira Buana¹⁾, *Komang Ayu Nocianitri*¹⁾*,
Ni Nyoman Puspawati¹⁾, *Endang Sutriswati Rahayu²⁾* 679-692
- Karakteristik Permen Gummi dari Lidah Buaya (*Aloe Vera* L.) dan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.)**
*Alya Nurulita Sandi, I Desak Putu Kartika Pratiwi**, *Ni Made Indri Hapsari Arihantana* 693-706
- Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Susu Kacang Merah Stroberi dengan Perlakuan Rasio Kacang Merah dan Stroberi**
*Cintya Rodi Paskah Silitonga, Ni Wayan Wisaniyasa**, *Komang Ayu Nocianitri* 707-724
- Sifat Fisikokimia dan Sensoris Brownies Kukus Mocaf Berdasarkan Perbandingan Margarin dan *Puree* Alpukat**
*Tatia Hanauli Pardosi, Ni Made Indri Hapsari Arihantana**, *I Gede Arie Mahendra Putra* 725-737
- Formulasi Minuman Serbuk Instan Daun Jeruju (*Acanthus ilicifolius* L.) dengan Penambahan Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) yang Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional**
*I Gusti Ayu Renita Putri Apsari, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati**, *Ni Luh Ari Yusasrini* 738-757
- Pengaruh Waktu *Blanching* Terhadap Karakteristik Tepung Kernel Biji Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L.)**
*Ni Kadek Ayu Nira Utami, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani**, *I Wayan Rai Widarta* 758-771
- Pengembangan Permen Jelly Berbahan Dasar Minuman Tradisional *Loloh Cemcem* (*Spondias pinnata* (L.f) Kurz) Dengan Penambahan Sari Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) yang Berpotensi sebagai Pangan Fungsional**
*Ni Luh Ayu Arta Suari Dewi, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati**, *I Desak Putu Kartika Pratiwi* 772-791

- Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. var. Ayamurasaki) Terhadap Karakteristik Yoghurt Santan**
Ni Made Arini Santi Dewi, I Putu Suparhana, I Made Sugitha* 792-807
- A Review: Potensi Pengembangan Pati Resisten Dengan Modifikasi Autoclaving-cooling Sebagai Pangan Fungsional***
Ni Nyoman Puspawati^{1}, Wayan Dewi Adyeni¹⁾, R. Haryo Bimo Setiarto²⁾* 808-822
- Pengaruh Penambahan Spirulina Terhadap Sifat Fisikokimia, Sensoris dan Aktivitas Antioksidan *Snack Bar***
I Made Mahardika R. P. Artika, I Putu Suparhana, I Wayan Rai Widarta* 823-834
- Penyedap Rasa *Sere Kedele* dengan Penambahan *Pediococcus acilactici* strain SKS 251 pada Saat Fermentasi Ditinjau dari SNI 01-4273-1996 dan Sifat Sensoris**
Putu Ari Sandhi Wipradnyadewi^{1}, I Made Sugitha¹⁾, Ida Bagus Wayan Gunam²⁾, Komang Ayu Nocianitri¹⁾* 835-843
- Karakteristik Cokelat Praline dengan Penambahan Jeruk Siam Kintamani Sebagai Bahan Pengisi**
I Gusti Ayu Sitiari, I Dewa Gede Mayun Permana, Ni Nyoman Puspawati* 844-858