

## DAFTAR ISI

<b>Karakteristik Pie Susu Berbahan Dasar Terigu Dan Tepung Millet (<i>Panicum miliaceum</i> L.) Kecambah Terfermentasi</b>	<b>1-13</b>
<i>Ni Made Marsya Darani, I Desak Putu Kartika Pratiwi, Ni Made Indri Hapsari Arihantana</i>	
<b>Pengaruh Lama Perendaman Dalam Natrium Metabisulfit Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Kernel Biji Mangga Arum Manis (<i>Mangifera indica</i> L.)</b>	<b>14-27</b>
<i>I Gusti Agung Veto Utpati, A. A Istri Sri Wiadnyani, I Nengah Kencana Putra</i>	
<b>Karakteristik Organoleptik dan Mutu Kimia Cookies Tepung Talas dengan Penambahan Bayam Brazil (<i>Althernanthera sisso</i>)</b>	<b>28-38</b>
<i>Yenny Febriana Ramadhan Abdi, Dininurilmi Putri Suleman, Lufi Ayunda Darisna, Alfi Nur Rochmah, Dini Nadhilah, Fitriyah Zulfa, Prajwalita Rukmakharisma Rizki</i>	
<b>Pengaruh Lama Fermentasi Lanjutan Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Kombucha Setelah Penambahan Sari Mangga Arumanis (<i>Mangifera indica</i> L.)</b>	<b>39-55</b>
<i>Leoni Tanamas, I Desak Putu Kartika Pratiwi, Ni Made Indri Hapsari Arihantana</i>	
<b>Pengaruh Penambahan Gula Aren Terhadap Karakteristik Selai Labu Siam (<i>Sechium edule</i>)</b>	<b>56-67</b>
<i>Komang Redita Deniari, Komang Ayu Nocianitri, I Putu Suparthana</i>	
<b>Pengaruh Perbandingan Tepung Kernel Biji Mangga Arum Manis (<i>Mangifera indica</i> L.) dan Tapioka (<i>Manihot utilissima</i>) Terhadap Karakteristik Biskuit Bebas Gluten</b>	<b>68-81</b>
<i>Ni Made Meilinda Pradnya Putri, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani, Ni Made Indri Hapsari Arihantana</i>	
<b>Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk instan Sari Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)</b>	<b>82-97</b>
<i>Vanessa Setiawan, Ni Wayan Wisaniyasa, I Gede Arie Mahendra Putra</i>	
<b>Pola Pertumbuhan Mikroba Dominan pada Fermentasi Alami Buah Jeruk Siam (<i>Citrus nobilis</i>) untuk Produksi Arak</b>	<b>98-107</b>
<i>Vony Christin Pato Duma, I Dewa Gde Mayun Permana, Luh Putu Trisna Darmayanti</i>	

- Pengaruh Konsentrasi Bubur Bunga Kenop (*Gomphrena globosa* L.) Terhadap Karakteristik Selai** 108-123  
*Ni Kadek Ayumi Puri Keswari, Ni Luh Ari Yusasrini, I Dewa Gde Mayun Permana*
- Total Asam, pH, dan Karakteristik Mikrobiologi Minuman Kombucha dari Daun Takokak (*Solanum torvum* Swartz.) sebagai Produk Pangan Fungsional** 124-134  
*Anak Agung Ngurah Dwi Ariesta Wijaya Putra, Wahyu Krisna Yoga, Pande P. Elza Fitriani*
- Pengaruh Konsentrasi Kalsium Propionat Terhadap Kualitas Mikrobiologis Roti Tawar Talas Kimpul Selama Penyimpanan** 135-147  
*Anzella Natalia Fransisca Feranti, I Nengah Kencana Putra, Ni Nyoman Puspawati*
- Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Terhadap Karakteristik Kulit Lumpia** 148-164  
*Primena Sutra Wijaya, I Made Sugitha, I Nengah Kencana Putra*
- Potensi Tepung Daun Pepaya Jepang (*Cnidioscolus Aconitifolius*) Sebagai bahan Baku Pangan Fungsional: Analisis Aktivitas Antioksidan dan Serat Pangan** 165-171  
*I Gusti Agung Yogi Rabani RS, I Gusti Bagus Teguh Ananta, Pande P. Elza Fitriani*
- Sensory Evaluation of Fettucine Substituted with Corn Flour (*Zea mays* L.)** 172-181  
*Gusti Ayu Putu Radha Gayatri Dewi, Luh Dian Rna Fajarini, Gabrielle Thasya Wangsaputri, Emily C. Sitohang, Anak Agung Marc Azka Donovan Kurniawan*

# itepa

## Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

VOLUME 14, NO. 1, MARET 2025

### **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.P. (Nusa Cendana University)

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

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

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

Wahyu Krisna Yoga, S.T.P., M.Sc. (Institute Teknologi dan Kesehatan Bali)

#### **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)**