

ISSN 2527-8010

itepa

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

Vol 5 No. 1 Tahun 2016



Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Udayana

itepa

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

SUSUNAN PENGURUS JURNAL Itepa

Penanggung Jawab
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Penasehat
Pembantu Dekan I Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
Pembantu Dekan II Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
Pembantu Dekan III Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
Ketua Program Studi S1 Ilmu dan Teknologi Pangan
Sekretaris Program Studi S1 Ilmu dan Teknologi Pangan

Pemimpin Redaksi
Ir. I Gusti Ayu Ekawati, MS.

Anggota Redaksi
IDP Kartika Pratiwi, S.TP., MP
Luh Ari Yusasrini, S.TP., M.Si
Luh Putu Trisna Darmayanti, S.Hut., MP
AA Istri Sri Wiadnyani, S.TP., M.Sc
Ni Made Indri Hapsari, S.TP., MP

Penyunting Ahli (Mitra Bestari)
Prof. Dr. Ir. I Ketut Suter, MS. (Univ. Udayana)
Prof. Dr. Ir. I Made Sughita, M.Sc. (Univ. Udayana)
Dr. Ir. I N Kencana Putra, MS. (Univ.Udayana)
Dr. Ir. Dewa Gede Mayun Permana, MS. (Univ.Udayana)
Ir. Putu Timur Ina, MS. (Univ, Udayana)
Ir. Agus Selamat Djuniadji, Msi (Univ. Udayana)
Ir. Ni Made Yusa, MSi. (Univ.Udayana)
Ir. KA. Nocianitri, M.Agr.Sc (Univ.Udayana)
Ni Wayan Wisaniyasa, S.TP., MP (Univ.Udayana)
I Putu Suparthana, S.P., M.Agr., Ph.D (Univ.Udayana)
Putu Ari Sandhi W, S.TP., MP (Univ.Udayana)
I Wayan Rai Widarta, S.TP., MSi (Univ.Udayana)
Ni Nyoman Puspawati, S.TP., MSi (Univ.Udayana)

Alamat Redaksi
Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana
Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Telp./Fax. (0361) 701801
email : kartika.pratiwi@unud.ac.id

DAFTAR ISI

<u>VIABILITAS <i>Lactobacillus rhamnosus</i> SKG 34 DALAM BERBAGAI JENIS ENKAPSULAN DAN SUHU PENYAJIAN</u>	<u>1-13</u>
<i>Adiel Kunti Permatasari, Komang Ayu Nocianitri, Agus Slamet Djuniaji</i>	
<u>PENGARUH RASIO DAGING DAN KULIT BUAH NAGA MERAH (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) TERHADAP KARAKTERISTIK SELAI</u>	<u>14-25</u>
<i>Anindya Putri Hardita, Ni Made Yusa, Agus Slamet Djuniaji</i>	
<u>PENGARUH PERBANDINGAN KENTANG KUKUS DENGAN TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK FLAKES</u>	<u>26-36</u>
<i>Kadek Ari Rahmadani, Ni Wayan Wisaniyasa, Putu Ari Sandhi Widpradnyadewi</i>	
<u>PENGARUH PERBANDINGAN BERAS DAN PASTA UBI JALAR UNGU (<i>Ipomoea batatas</i> var <i>Ayamurasaki</i>) TERHADAP KARAKTERISTIK NASI SEHAT</u>	<u>37-47</u>
<i>I Kadek Arif Arif Widyasawan, Putu Timur Ina, I Wayan Rai Widarta</i>	
<u>KAJIAN PENGGUNAAN RUMPUT LAUT <i>Eucheuma spinosum</i> SEBAGAI BAHAN PENGISI TERHADAP SIFAT KIMIA, FISIK DAN SENSORI ES KRIM</u>	<u>48-58</u>
<i>Ni Putu Astrinia Djelantik, I Ketut Suter, I Made Sugitha</i>	
<u>PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK JAHE EMPRIT (<i>Zingiber officinale</i> Var. <i>Amarum</i>) TERHADAP KARAKTERISTIK TEH DAUN KELOR (<i>Moringa oleifera</i>)</u>	<u>59-68</u>
<i>Ni Putu Ayu Wisakarani, Putu Timur Ina, I Gusti Ayu Ekawati</i>	
<u>PENGARUH JENIS PELARUT TERHADAP KANDUNGAN TOTAL FLAVONOID DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK DAUN MATOA (<i>Pometia pinnata</i>)</u>	<u>69-79</u>
<i>Nyoman Citra Suryani, Dewa Gde Mayun Permana, AA GN Anom Jambe</i>	

<u>PENGARUH LAMA FERMENTASI KEDELAI TERHADAP KARAKTERISTIK SERE KEDELE</u>	<u>80-89</u>
<i>Eka Jana Walianingsih, AAGN Anom Jambe, Dewa Gde Mayun Permana</i>	
<u>PENGARUH LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN Ca(OH)₂ JENUH TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN KARAKTERISTIK SENSORIS JAMUR TIRAM CRISPY</u>	<u>90-101</u>
<i>Ferino Fuadi, Ni Wayan Wisaniyasa, Ni Nyoman Puspawati</i>	
<u>KARAKTERISTIK PATI PISANG KEPOK (Musa paradisiaca var. formatipyca) TERMODIFIKASI DENGAN METODE IKATAN SILANG MENGGUNAKAN SODIUM TRIPOLYPHOSPHAT (STPP)</u>	<u>102-112</u>
<i>Putu Hetty Armayuni, Putu Timur Ina, AA Istri Sri Wiadnyani</i>	
<u>SUBSTITUSI MARGARIN DENGAN MINYAK BABI PADA PROSES PEMBUATAN KUE PIA</u>	<u>113-124</u>
<i>Made Meigasari, Nengah Kencana Putra, Ni Made Indri Hapsari</i>	
<u>KAJIAN KARAKTERISTIK LAWAR BONGGOL PISANG (Musa sp)</u>	<u>125-135</u>
<i>Ni Nyoman Tribuana Komalasari, I Ketut Suter, Luh Putu Trisna Darmayanti</i>	
<u>STUDI SIFAT FISIK, KIMIA DAN FUNGSIONAL TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG TEMPE KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.)</u>	<u>136-147</u>
<i>Elisabet Ruben, Ni Wayan Wisaniyasa, I Desak Putu Kartika Pratiwi</i>	
<u>KAJIAN KANDUNGAN KAFEIN KOPI BUBUK, NILAI pH DAN KARAKTERISTIK AROMA DAN RASA SEDUHAN KOPI JANTAN (Pea berry coffee) DAN BETINA (Flat beans coffee) JENIS ARABIKA DAN ROBUSTA</u>	<u>148-160</u>
<i>I Wayan Aditya, Komang Ayu Nocianitri, Ni Luh Ari Yusasrini</i>	