

itepa

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

Vol 8 No. 1 Tahun 2019

ARTIKEL PENELITIAN

- PERBANDINGAN MOCAF DENGAN TEPUNG KACANG MERAH DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS *GLUTEN FREE CASEIN FREE (GFCF)*
- PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KARAKTERISTIK YOGHURT CAMPURAN SUSU SAPI DAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris*)
- PENGARUH SUHU PENCELUPAN TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN TEH HERBAL KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)
- PENGARUH KONSENTRASI ETANOL TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK RIMPANG ILALANG (*Imperata cylindrica* (L) Beauv.) PADA EKSTRAKSI MENGGUNAKAN GELOMBANG ULTRASONIK
- PENGARUH SUHU PENDINGINAN TERHADAP KANDUNGAN KOMPONEN BIOAKTIF DAN KARAKTERISTIK SENSORIS TEH *WHITE PEONY*
- PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG SUWEG (*Amorphophallus campanulatus*) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiate*) TERHADAP KARAKTERISTIK *COOKIES*
- PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG HANJELI (*Coix lacryma-Jobi*, L.) DENGAN BUAH SALAK KERING (*Salacca edulis* Reinw.) TERHADAP KARAKTERISTIK *SNACK BAR*
- PENGARUH PERBANDINGAN KENTANG KUKUS DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK *FLAKES*
- STUDI CEMARAN MIKROBA PADA RENDANG SAPI DI RUMAH MAKAN PADANG DI KECAMATAN KUTA, KABUPATEN BADUNG, BALI
- PENGARUH SUHU PENDINGINAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH HERBAL KULIT KAKAO (*Theobroma cacao* L.)
- PENGARUH WAKTU EKSTRAKSI DAN KONSENTRASI ETANOL MENGGUNAKAN METODE *MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION (MAE)* TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK RAMBUT JAGUNG (*Zea mays* L.)
- PENGARUH PERBANDINGAN SEMOLINA DAN TEPUNG BERAS HITAM TERHADAP KARAKTERISTIK PASTA *FETTUCINE* BASAH



Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Udayana

**SUSUNAN PENGURUS
JURNAL ILMU dan TEKNOLOGI PANGAN**

Penanggung Jawab

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Penasihat

Wakil Dekan I Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
Wakil Dekan II Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
Wakil Dekan III Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
Koordinator Program Studi S1 Ilmu dan Teknologi Pangan

Pemimpin Redaksi

Ir. I Gusti Ayu Ekawati, MS.

Anggota Redaksi

Luh Ari Yusasrini, S.TP., M.Si

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 Nengah Kencana Putra, MS. (Univ.Udayana)
Dr. Ir. Dewa Gede Mayun Permana, MS. (Univ.Udayana)
Dr. Ir. Ni Made Yusa, MSi. (Univ.Udayana)
Dr Ir. Komang Ayu Nocianitri, M.Agr.Sc (Univ.Udayana)
Dr. Ni Wayan Wisaniyasa, S.TP., MP (Univ.Udayana)
I Putu Suparthana, S.P., M.Agr., Ph.D (Univ.Udayana)
Ir. Putu Timur Ina, MS. (Univ, Udayana)
Ir. Agus Selamat Djuniadji, Msi (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)
Luh Putu Trisna Darmayanti, S.Hut., MP (Univ.Udayana)
AA Istri Sri Wiadnyani, S.TP., M.Sc (Univ.Udayana)
Ni Made Indri Hapsari, S.TP., MP (Univ.Udayana)
IDP Kartika Pratiwi, S.TP., MP (Univ.Udayana)

Produksi dan Distribusi

A.A. Ngurah Dwi Ariesta Wijaya Putra, S.TP.

Alamat Redaksi :

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

DAFTAR ISI

PERBANDINGAN MOCAF DENGAN TEPUNG KACANG MERAH DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS GLUTEN FREE CASEIN FREE (GFCF) <i>Hildha Ayu Massyiah, I Gusti Ayu Ekawati, Ni Wayan Wisaniyasa.....</i>	1
PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH NAGA MERAH (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) TERHADAP KARAKTERISTIK YOGHURT CAMPURAN SUSU SAPI DAN KACANG MERAH (<i>Phaseolus vulgaris</i>) <i>Dewi Citra Laksmi Agung Putri, I Nengah Kencana Putra, I Putu Suparthana.....</i>	8
PENGARUH SUHU PENCELUPAN TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN TEH HERBAL KULIT BUAH NAGA MERAH (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) <i>I Komang Ardianta, Ni Made Yusa, I Nengah Kencana Putra.....</i>	18
PENGARUH KONSENTRASI ETANOL TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK RIMPANG ILALANG (<i>Imperata cylindrica</i> (L) Beauv.) PADA EKSTRAKSI MENGGUNAKAN GELOMBANG ULTRASONIK <i>Corry Permatasari Suhendra, I Wayan Rai Widarta, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani.....</i>	27
PENGARUH SUHU PENDINGINAN TERHADAP KANDUNGAN KOMPONEN BIOAKTIF DAN KARAKTERISTIK SENSORIS TEH <i>WHITE PEONY</i> <i>Dewa Ayu Tri Ulandari, Komang Ayu Nocianitri, Ni Made Indri Hapsari Arihantana</i>	36
PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG SUWEG (<i>Amorphophallus campanulatus</i>) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (<i>Vigna radiate</i>) TERHADAP KARAKTERISTIK <i>COOKIES</i> <i>Putu Ayu Gaudiya Waisnawi, Ni Luh Ari Yusasrini, Putu Timur Ina.....</i>	48
PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG HANJELI (<i>Coix lacryma-Jobi</i>, L.) DENGAN BUAH SALAK KERING (<i>Salacca edulis</i> Reinw.) TERHADAP KARAKTERISTIK <i>SNACK BAR</i> <i>Ni Putu Putri Dewanty Saraswati, I Gusti Ayu Ekawati, I Nengah Kencana Putra.....</i>	57
PENGARUH PERBANDINGAN KENTANG KUKUS DAN TEPUNG KACANG HIJAU (<i>Phaseolus radiatus</i> L.) TERHADAP KARAKTERISTIK <i>FLAKES</i> <i>Lina Nindyawati, Putu Timur Ina, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani</i>	66
STUDI CEMARAN MIKROBA PADA RENDANG SAPI DI RUMAH MAKAN PADANG DI KECAMATAN KUTA, KABUPATEN BADUNG, BALI <i>Sixtiah Brema Sembiring, I Nengah Kencana Putra, Ni Made Indri Hapsari Arihantana.....</i>	75
PENGARUH SUHU PENDINGINAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH HERBAL KULIT KAKAO (<i>Theobroma cacao</i> L.) <i>I Gusti Ngurah Sujana Kusuma, I Nengah Kencana Putra, Luh Putu Trisna Darmayanti</i>	85
PENGARUH WAKTU EKSTRAKSI DAN KONSENTRASI ETANOL MENGGUNAKAN METODE <i>MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION (MAE)</i> TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK RAMBUT JAGUNG (<i>Zea mays</i> L.) <i>Yessica Kristanti, I Wayan Rai Widarta, I Dewa Gede Mayun Permana</i>	94
PENGARUH PERBANDINGAN SEMOLINA DAN TEPUNG BERAS HITAM TERHADAP KARAKTERISTIK PASTA <i>FETTUCINE</i> BASAH <i>Ni Kadek Nova Wulandari, I Gusti Ayu Ekawati, I Nengah Kencana Putra</i>	104