

itepa

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

Vol 8 No. 2 Tahun 2019

ARTIKEL PENELITIAN

- IDENTIFIKASI SENYAWA FITOKIMIA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK KASAR DAUN PEPE (*Gymnema reticulatum* Br.) PADA BERBAGAI JENIS PELARUT
- SUBSTITUSI TEPUNG ALMOND DENGAN TEPUNG KEMIRI (*Aleurites moluccana* Wild) TERHADAP KARAKTERISTIK KULIT MACARON
- STUDI SIFAT FUNGSIONAL DAN KIMIA TEPUNG KECAMBAH KACANG KORO BENGUK (*Mucuna pruriens* L.)
- PENGARUH PERBANDINGAN TERIGU DENGAN TEPUNG KECAMBAH JAGUNG (*Zea mays* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK FLAKES
- PENGARUH PERBANDINGAN PASTA KECAMBAH KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata* L.) DAN PASTA RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) TERHADAP KARAKTERISTIK SOSIS ANALOG KACANG TUNGGAK
- PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERMODIFIKASI (*Ipomoea batatas* var Ayamurasaki) TERHADAP KARAKTERISTIK WAFFLE
- PERBANDINGAN MODIFIED CASSAVA FLOUR (MOCAF) DENGAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiate*. L) TERHADAP KARAKTERISTIK SPONGE CAKE
- PENGARUH LAMA FERMENTASI KACANG GUDE (*Cajanus cajan* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK "SERE UNDIS"
- PENGARUH LAMA PEREBUSAN TERHADAP KARAKTERISTIK LOLOH DON PIDUH (*Centella asiatica* L.)
- PEMANFAATAN ANGKAK SEBAGAI PEWARNA ALAMI DAN ANTIOKSIDAN PADA SOSIS IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta* L.)
- PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG BERAS HITAM (*Oryza sativa* L. indica) DENGAN TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK BAKPAO
- KANDUNGAN SENYAWA FLAVONOID DAN ANTOSIANIN EKSTRAK KAYU SECANG (*Caesalpinia sappan* L.) SERTA AKTIVITAS ANTIBAKTERI TERHADAP *Vibrio cholerae*



Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Udayana

DAFTAR ISI

IDENTIFIKASI SENYAWA FITOKIMIA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK KASAR DAUN PEPE (<i>Gymnema reticulatum</i> Br.) PADA BERBAGAI JENIS PELARUT <i>Dewa Gede Eka Prayoga¹⁾, Komang Ayu Nocianitri²⁾, Ni Nyoman Puspawati²⁾</i>	111
SUBSTITUSI TEPUNG ALMOND DENGAN TEPUNG KEMIRI (<i>Aleurites moluccana</i> Wild) TERHADAP KARAKTERISTIK KULIT <i>MACARON</i> <i>Ida Ayu Ganitri Adnyasuari¹⁾, I Gusti Ayu Ekawati²⁾, Ni Made Indri Hapsari Arihantana²⁾</i>	122
STUDI SIFAT FUNGSIONAL DAN KIMIA TEPUNG KECAMBAH KACANG KORO BENGUK (<i>Mucuna pruriens</i> L.) <i>Vivian Citra Liadi¹⁾, Ni Wayan Wisaniyasa²⁾, Ni Nyoman Puspawati²⁾</i>	131
PENGARUH PERBANDINGAN TERIGU DENGAN TEPUNG KECAMBAH JAGUNG (<i>Zea mays</i> L.) TERHADAP KARAKTERISTIK <i>FLAKES</i> <i>I Dewa Gede Dwi Agastia Utama¹⁾, Ni Wayan Wisaniyasa²⁾, I Wayan Rai Widarta²⁾</i>	140
PENGARUH PERBANDINGAN PASTA KECAMBAH KACANG TUNGGAK (<i>Vigna unguiculata</i> L.) DAN PASTA RUMPUT LAUT (<i>Eucheuma cottonii</i>) TERHADAP KARAKTERISTIK SOSIS ANALOG KACANG TUNGGAK <i>Kadek Wiantini¹⁾, I Gusti Ayu Ekawati²⁾, Ni Made Yusa²⁾</i>	150
PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERMODIFIKASI (<i>Ipomoea batatas</i> var <i>Ayamurasaki</i>) TERHADAP KARAKTERISTIK <i>WAFFLE</i> <i>Ni Kadek Ayu Anggarawati¹⁾, I Gusti Ayu Ekawati²⁾, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani²⁾</i>	160
PERBANDINGAN <i>MODIFIED CASSAVA FLOUR (MOCAF)</i> DENGAN TEPUNG KACANG HIJAU (<i>Vigna radiate</i> L.) TERHADAP KARAKTERISTIK <i>SPONGE CAKE</i> <i>Ni Putu Riska Deyana Aprilia¹⁾, Ni Made Yusa²⁾, I Desak Putu Kartika Pratiwi²⁾</i>	171
PENGARUH LAMA FERMENTASI KACANG GUDE (<i>Cajanus cajan</i> L.) TERHADAP KARAKTERISTIK “<i>SERE UNDIS</i>” <i>Ni Luh Cintya Febriani¹⁾, I Putu Suparthana²⁾, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani²⁾</i>	181
PENGARUH LAMA PEREBUSAN TERHADAP KARAKTERISTIK <i>LOLOH DON PIDUH (Centella asiatica</i> L.) <i>I Gusti Ngurah Arry Putra¹⁾, Ni Luh Ari Yusasrini²⁾, I Wayan Rai Widarta²⁾</i>	189
PEMANFAATAN ANGKAK SEBAGAI PEWARNA ALAMI DAN ANTIOKSIDAN PADA SOSIS IKAN KEMBUNG (<i>Rastrelliger kanagurta</i> L.) <i>Justicia Febi Estermaria Pandiangan¹⁾, I Nengah Kencana Putra²⁾, I Desak Putu Kartika Pratiwi²⁾</i>	197
PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG BERAS HITAM (<i>Oryza sativa</i> L. <i>indica</i>) DENGAN TERIGU TERHADAP KARAKTERISTIK BAKPAO <i>Rizky Rahmat Hidayat¹⁾, I Made Sugitha²⁾, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani²⁾</i>	207
KANDUNGAN SENYAWA FLAVONOID DAN ANTOSIANIN EKSTRAK KAYU SECANG (<i>Caesalpinia sappan</i> L.) SERTA AKTIVITAS ANTIBAKTERI TERHADAP <i>Vibrio cholerae</i> <i>Ni Made Gress Rakasari Nomer¹⁾, Agus Selamat Duniaji²⁾, Komang Ayu Nocianitri²⁾</i>	216

**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