

itepa

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

SUSUNAN PENGURUS JURNAL ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

Penanggung Jawab

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian

Penasehat

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

I Desak Putu Kartika Pratiwi, S.TP., MP.

Anggota Redaksi

I Putu Suparthana, S.P., M.Agr., Ph.D.
Sayi Hatiningsih, S.TP., M.Si.

Penyunting Ahli (Mitra Bestari)

Prof. Dr. Ir. I Made Sughita, M.Sc. (Univ. Udayana)
Prof. Dr. Ir. I Nengah Kencana Putra, MS. (Univ. Udayana)
Ir. Putu Timur Ina, MS. (Univ. Udayana)
Ir. I Gusti Ayu Ekawati, MS (Univ. Udayana)
Ir. Agus Selamat Duniaji, M.Si. (Univ. Udayana)
Dr. Ir. Ni Made Yusa, M.Si. (Univ. Udayana)
Dr. Ir. Dewa Gede Mayun Permana, MS. (Univ. Udayana)
Dr. Ir. Komang Ayu Nocianitri, M.Agr.Sc. (Univ. Udayana)
Dr. Ni Wayan Wisaniyasa, S.TP., MP. (Univ. Udayana)
Dr. Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, S.TP., MP. (Univ. Udayana)
Putu Ari Sandhi W., S.TP., MP. (Univ. Udayana)
I Wayan Rai Widarta, S.TP., M.Si. (Univ. Udayana)
Ni Nyoman Puspawati, S.TP., M.Si. (Univ. Udayana)
Luh Putu Trisna Darmayanti, S.Hut., MP. (Univ. Udayana)
Ni Luh Ari Yusasrini, S.TP., MP. (Univ. Udayana)
A.A. Istri Sri Wiadnyani, S.TP., M.Sc. (Univ. Udayana)
Ni Made Indri Hapsari, S.TP., MP. (Univ. Udayana)

Produksi dan Distribusi

I Komang Budi Mas Aryawan, S.Pd., M.Pd.

Alamat Redaksi :

**Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana
Jalan Raya Kampus Unud, Jimbaran, Kuta Selatan, Badung-Bali
Telp./Fax. (0361) 701801, Email: itepa@unud.ac.id**

DAFTAR ISI

| | |
|--|---------|
| Evaluasi Profil Sensori Abon Ikan Jenis Pelagis Besar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA) <i>Ni Made Inten Kusuma Dewi, I Putu Suparthana, I Desak Putu Kartika Pratiwi</i> | 324-336 |
| Pengaruh Penambahan Isolat Cair Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi <i>Ni Made Susi Kartika, I Putu Suparthana, Luh Putu Trisna Darmayanti</i> | 337-344 |
| Pengaruh Tingkat Ketuaan Daun Terhadap Karakteristik Teh Herbal <i>Matcha</i> Tenggulun (<i>Protium javanicum</i> Burm.F.) <i>Hasbi Rohiqi, N.L. A. Yusasrini, G.A.K. Diah Puspawati</i> | 345-35 |
| Pengaruh Waktu Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Rambusa (<i>Passiflora foetida</i> L.) Menggunakan Metode <i>Microwave Assisted Extraction</i> (MAE) <i>Erika Ary Koesnadi, I Nengah Kencana Putra, A.A.I. Sri Wiadnyani</i> | 357-366 |
| Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Ginkgo (<i>Ginkgo Biloba</i> L.) Dengan Nanas Kering (<i>Ananas Cosmosus</i> (L) Merr.) Terhadap Karakteristik <i>Snack Bar</i> <i>Jason Johan, Ir. I Gusti Ayu Ekawati, Ir. Putu Timur Ina</i> | 367-377 |
| Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik I Celup Herbal Daun Mint (<i>Mentha piperita</i> L.) <i>Asti Sucianti, Ini Made Yusa, I Made Sugitha</i> | 378-388 |
| Pengaruh Penambahan <i>Puree</i> Kecipir (<i>Pshophocarpus tetragonolobus</i> L.) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam <i>Marcelyna Lucia, Putu Timur Ina, Ni Made Yusa</i> | 389-399 |
| Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal <i>Matcha</i> Daun Tenggulun (<i>Protium javanicum</i> Burm.F.) <i>Yohanna Mei Sarah Purba, Ni Luh Ari Yusasrini, Komang Ayu Nocianitri</i> | 400-412 |
| Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (<i>Zingiber officinale</i> var. <i>Amarum</i>) Terhadap Karakteristik Teh Celup Herbal Daun Salam (<i>Syzygium polyanthum</i> (Wight.) Walp) <i>Ida Ayu Putu Jasmine Chandra Dewi, I Putu Timur Ina, Ni Luh Ari Yusasrini</i> | 413-423 |
| Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Herbal Celup Kulit Anggur (<i>Vitis vinifera</i> L.) Pada Suhu Dan Waktu Pengeringan <i>Franscixkus Jamadin Saragih S, I Ketut Suter, N. L. A. Yusasrini</i> | 424-435 |

| | |
|--|---------|
| Pengaruh Penambahan <i>Puree</i> Buah Nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk.) Terhadap Karakteristik Permen Karamel Susu <i>Vina Prilatmi Anggraeni, Putu Timur Ina, I Desak Putu Kartika Pratiwi</i> | 436-447 |
| Perubahan Karakteristik Pangan Tradisional <i>Pesan Tlengis</i> Selama Penyimpanan Suhu Ruang <i>Desak Nyoman Anggreni Bhaskara, Luh Putu Trisna Darmayanti, I Putu Suparthana</i> | 448-458 |
| Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Kopi Tiruan Biji Pepaya (<i>Carica papaya</i> L.) <i>Najmudin, I Made Sugitha, I Desak Putu Kartika Pratiwi</i> | 459-471 |
| Pengaruh Penambahan <i>Puree</i> Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i>) Terhadap Karakteristik Nugget Jamur Tiram (<i>Pleurotus ostreatus</i>) <i>Elsa Fanora Sinaga, Putu Suparthana, Ni Made Indri Hapsari</i> | 472-481 |
| Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur <i>Abiburrahim, Ni Wayan Wisaniyasa, I Gusti Ayu Ekawati</i> | 482-491 |
| Pengaruh Lama Perebusan Kedelai Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi <i>Betari Nurrachmah Kusuma Putri, I Putu Suparthana, Luh Putu Trisna Darmayanti</i> | 492-504 |
| Pengaruh Rasio Tepung Beras dengan Tepung Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i> durch) Terhadap Karakteristik <i>Sumping</i> <i>Muhamad Mukhlis Prastianto, I Ketut Suter, Komang Ayu Nocianitri</i> | 505-512 |
| Pengaruh Perbandingan <i>Modified Cassava Flour</i> (Mocaf) dan <i>Puree</i> Wortel (<i>Daucus carota</i> L.) Terhadap Karakteristik <i>Cake</i> <i>Gayatri Ayu Fardiaz, Putu Timur Ina, I Desak Putu Kartika Pratiwi</i> | 513-524 |
| Pengaruh Perbandingan Ketan Putih (<i>Oryza sativa glutinosa</i>) Dan Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea Batatas</i> L.) Terhadap Karakteristik Brem Cair <i>Bryan, Agus Selamat Duniaji, Ni Wayan Wisaniyasa</i> | 525-535 |
| Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i>. L) dan Tepung Daun Pegagan(<i>Centella asiatica</i> (L.) Urban) Terhadap Karakteristik <i>Cookies</i> <i>Bobby Frans Siahaan, Ni Made Yusa, I Desak Putu Kartika Pratiwi</i> | 536-547 |