

ISSN 2527-8010

# itepa

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

Vol 11 No. 1 Tahun 2022



Program Studi Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Udayana

# itepa

## Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

### SUSUNAN REDAKSI

#### Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)

##### **Penanggung Jawab**

Dr. I Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, S.TP., M.Si

##### **Ketua Redaktur**

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

##### **Redaktur Pelaksana**

Ni Made Indri Hapsari Arihantana, S.TP., MP.

##### **Penyunting/Editor :**

Prof. Dr. Ir. I Made Sughita, M.Sc.  
Prof. Dr. Ir. I Nengah Kencana Putra, MS.  
Dr. Ir. Dewa Gede Mayun Permana, MS.  
Dr. Ir. Komang Ayu Nocianitri, M.Agr.Sc  
Dr. Ni Wayan Wisaniyasa, S.TP.,MP  
Dr. Ni Nyoman Puspawati, S.TP., MSi  
I Putu Suparthana, S.P., M.Agr.Ph.D

##### **Disain Grafis :**

I Gede Arie Mahendra Putra, S.TP.,M.TP

##### **Sekretariat :**

Putu Julyantika Nica Dewi, S.TP., M.TP

##### **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)

## DAFTAR ISI

<b>Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh Herbal Bubuk Daun Pohpohan (<i>Pilea trinervia</i> W.)</b> <i>Bellariesty Kartika Dewi, I Nengah Kencana Putra, Ni Luh Ari Yusasrini</i>	1-12
<b>Pengaruh Waktu Ekstraksi Dengan Menggunakan Metode <i>Ultrasonic Assisted Extraction</i> (UAE) Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Duwet (<i>Syzygium cumini</i>)</b> <i>Clara Vita Marlina Kristina, Ni Luh Ari Yusasrini, Ni Made Yusa</i>	13-21
<b>Pengaruh Penambahan Kencur (<i>Kaempferia galanga</i> L.) Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensori <i>Hard Candy</i> Beras Kencur</b> <i>Yeni Lesmana, I Desak Putu Kartika Pratiwi, I Gusti Ayu Ekawati</i>	22-30
<b>Pengaruh Penambahan Pasta Daun Pegagan (<i>Centella asiatica</i> L) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i> B)</b> <i>Yulika Triarti Sinaga, I Gusti Ayu Ekawati, Ni Made Indri Haspari Arihantana</i>	31-42
<b>Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i> Linn) Terhadap Karakteristik <i>Marshmallow</i></b> <i>I Gusti Ayu Padmawati, I Desak Putu Kartika Pratiwi, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani</i>	43-54
<b>Pengaruh Perbandingan <i>Modified Cassava Flour</i> (Mocaf) dan Tepung Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Terhadap Karakteristik Makaroni</b> <i>Debora Febriyani, I Gusti Ayu Ekawati, Putu Timur Ina</i>	55-64
<b>Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan (<i>Oriza sativa</i> L. Var <i>glutinosa</i>) dan Tepung Labu Kuning (<i>Curcubita moschata</i> D.) Terhadap Karakteristik Lappet</b> <i>Royulinar Eksanty Khayrany Sinaga, I Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, I Made Sugitha</i>	65-73
<b>Pengaruh Jenis Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO)</b> <i>Yossinta C.C. Kusuma, I Dewa Gde Mayun Permana, Putu Timur Ina</i>	74-82
<b>Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Campuran Tepung Beras dan Ketan Terhadap Karakteristik <i>Cimpa</i></b> <i>Enita Berena Br Karo, I Ketut Suter, I Nengah Kencana Putra</i>	82-91

**Pengaruh Jenis Substrat Terhadap Pertumbuhan *Rhizopus oligosporus* DP02 Bali dalam Pembuatan Ragi Tempe**

*Edwin Sam Putra Surbakti, Agus Selamat Duniaji, Komang Ayu Nocianitri*

92-99

**Pengaruh Lama Fermentasi dengan *Lactobacillus plantarum* terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr)**

*Ni Putu Ulfi Widhiastiti, Luh Putu Trisna Darmayanti, I Desak Putu Kartika Pratiwi*

100-111

**Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Daun Singkong (*Manihot utilissima* Pohl.) Pada Metode *Foam Mat Drying***

*Debora Prisceilla Isabella, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani*

112-122

**Pengaruh Penambahan *Puree* Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Terhadap Karakteristik *Nugget* Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*)**

*Komang Ayu Puspa Hapsari, I Made Sugitha, I Putu Suparhana*

123-133

**Pengaruh Waktu dan Daya *Microwave* pada Metode *Microwave Assisted Extraction* (MAE) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Pigmen Ekstrak Daun Ubi kayu (*Manihot Utilissima* Pohl.)**

*Putu Ayu Nadyasari Putri Hidayat, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, Ni Luh Ari Yusasrini*

134-146

**Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Jambu Biji Merah dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213**

*Ni Komang Tri Handayani, Komang Ayu Nocianitri, I Putu Suparhana*

147-158

**Komposisi Asam Amino Dari Ekstrak Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Setelah Tahap Deproteinasi**

*N. G. A. M. Dwi Adhi Suastuti, Amanda Awalita Ramadhani, A.A. I. A Mayun Laksmiwati, Ketut Ratmayani*

159-164

**Pengaruh Perbandingan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* L.) Terhadap Karakteristik *Snack Bar***

*Eazy Natasya Putri, Ni Wayan Wisaniyasa, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati*

165-176