

ISSN 2527-8010

# itepa

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan

Vol. 11 No. 4 Tahun 2022



Program Studi Ilmu dan 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

## DAFTAR ISI

|   |         |
|---|---------|
| <b>Identifikasi Senyawa Penyusun Minuman Herbal Serai-Gula Lontar Menggunakan Gas Chromatography-Mass Spectrometry</b><br><i>I Gede Arie Mahendra Putra, Luh Putu Wrasiasi, Dewa Ayu Anom Yuarini</i>   | 593-600 |
| <b>Pemanfaatan Kacang Mete Sisa Sortir Sebagai Mentega Kacang Dengan Perbedaan Metode Pengeringan Dan Konsentrasi Minyak</b><br><i>Karina B. Lewerissa, Binardo Adi Seno Mawarno, Mentari Wahyu Lestari</i>   | 601-608 |
| <b>Peningkatan Efisiensi Ekstraksi Madu Klanceng Melalui Diseminasi Ekstraktor</b><br><i>Khothibul Umam Al Awwaly, Siti Asmaul Mustaniroh, Nimas Mayang Sabrina S, Ria Dewi Andriani, Zaqlul Iqbal, Aniesa Samira Bafadhal, Rini Yulianingsih, Vindhya Tri Widayanti, Shafira Arini Sundari</i> | 609-621 |
| <b>Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu Dengan Tepung Ulat Sagu (<i>Rhynchophorus ferrugineus</i>) Terhadap Karakteristik Kerupuk</b><br><i>Adina Juniati Vortina Panggabean, Ni Made Yusa, I Putu Suparhana</i>   | 622-634 |
| <b>Karakterisasi Bahan Pewarna Tinta Termokromik <i>Leuco Dye System</i> Pada Produk Pempek Ikan</b><br><i>Elfa Susanti Thamrin, Endang Warsiki, Yazid Bindar, Ika Amalia Kartika</i>   | 635-643 |
| <b>The Effect of Prebiotic Types on The Metabolism of Indigenous <i>Lactobacillus</i> Isolates</b><br><i>Ni Nyoman Puspawati, Nyoman Semadi Antara, I Dewa Gde Mayun Permana, I Dewa Made Sukrama</i>   | 644-654 |
| <b>Pengaruh Penggunaan Isolat <i>Weissella confusa</i> F213 dan <i>Lactobacillus rhamnosus</i> SKG34 terhadap Kandungan BAL Minuman Probiotik Sari Buah Naga Merah</b><br><i>Kristina Wulandari, Komang Ayu Nocianitri, Luh Putu Trisna Darmayanti</i>  | 655-668 |
| <b>Aktivitas Antibakteri <i>Lactobacillus plantarum</i> 1 RN9 Terhadap <i>Escherichia coli</i> ATCC 25922</b><br><i>Lucia Denok Wihartati, I Dewa Gde Mayun Permana, Ni Made Indri Hapsari A., Ni Nyoman Puspawati</i>  | 669-687 |
| <b>Pemanfaatan Karaginan Untuk Membuat Permen Jelly Jamu Cekok</b><br><i>Sri Hidayati, Hotma Ria Tumanggor, Dyah Koesoemawardhani dan Fibra Nurainy</i>   | 688-698 |

- Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) dengan Isolat *Lactobacillus rhamnosus* SKG34**  
*Jimmy Fernando Pangaribuan, Komang Ayu Nocianitri, Luh Putu Trisna Darmayanti* 699-711
- Pengaruh Perbandingan Susu Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae*) Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Susu Modifikasi**  
*Fidel Arnett Paput, I Made Sugitha, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani* 712-721
- Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Sukrosa Terhadap Karakteristik Osmodehidrat Buah Salak Pondoh (*Salacca Zalacca*)**  
*Adithia Virya Raharja, Putu Timur Ina, Ni Made Indri Hapsari* 722-730
- Potensi Isolat Bakteri Asam Laktat dari Kombucha Sebagai Antihiperkolesterol Secara *In Vitro***  
*Sandhika Wahyu Adhinugraha, I Dewa Gde Mayun Permana, Ni Made Indri Hapsari Arihantana, Ni Nyoman Puspawati* 731-743
- Pengaruh Konsentrasi *Carboxyl Methyl Cellulosa* (CMC) Terhadap Karakteristik Bubuk Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Dengan Metode *Foam Mat Drying***  
*Ni Putu Intariani, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati, Ni Wayan Wisaniyasa* 744-755
- Pengaruh Perbandingan Tepung Millet Kecambah Fermentasi dan Maizena Terhadap Karakteristik *Brownies***  
*Ni Putu Kharismawati, I Desak Putu Kartika Pratiwi, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati* 756-765
- Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Kue Nastar**  
*Pandu Prayugo, I Nengah Kencana Putra, I Putu Suparthana* 766-775
- Pengaruh Suhu Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi Dalam Tahapan Produksi *Sere Kedele***  
*Nyoman Geatrin Arumsari, I Putu Suparthana, Komang Ayu Nocianitri* 776-787
- Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Asam Sitrat Dan Asam Malat Terhadap Karakteristik Granul *Effervescent* Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.)**  
*Audrey Sophia Rachma Putri, Ni Luh Ari Yusasrini, Putu Timur Ina* 788-798