

MEDIA ILMIAH TEKNOLOGI PANGAN

SCIENTIFIC JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY

Volume 11, No. 1, Maret 2024 Hal. 01 - 47

Formulasi dan Stabilitas Mikroemulsi Minyak Atsiri Serai Wangi (*Cymbopogon Nardus L.*) 01 - 12

*Formulation and Stability of Lemongrass (*Cymbopogon nardus L.*) Essential Oil Microemulsion*

Ni Made Raditya Shinta Dewi, I Dewa Gde Mayun Permana dan Lutfi Suhendra

Karakteristik Sensoris Penyedap Rasa Berbasis Daun Kelor dan Tempe 13 - 21

Sensory Characteristics of Flavor Enhancers Based on Moringa Leaves and Tempeh

Dewa Gede Eka Prayoga, Ni Made Wartini dan I Dewa Gde Mayun Permana

Studi Literatur: Karakteristik Sensori Kukis Oatmeal Sebagai Camilan Ramah Diet 22 - 26

Literature Study: Sensory Characteristics of Oatmeal Cookies as A Diet-Friendly Snack

Styla Britania Sarah Noor Madina H. dan Dyva Mustika Faujania

Pemanfaatan Prebiotik Umbi Gembolo (*Dioscorea Bulbifera L.*) Menjadi Ingredient Yoghurt Sinbiotik Sebagai Pangan Fungsional 27- 35

*Use of Prebiotics of Gembolo Tubers (*Dioscorea Bulbifera L.*) Into A Synbiotic Yoghurt Ingredient as Functional Food*

Winda Dwi Setiyo Rini, Anita Khairunnisa, Fathiya Laeliya Sari, Tantra Suraduhita Prayitno dan Nur Aini

Studi Literatur: Kualitas Kimchi Berdasarkan Lama Fermentasi 36 - 40

Literature Study: Kimchi Quality Based on Fermentation Length

Styla Britania Sarah Noor Madina H. dan Dyva Mustika Faujania

Analisis Kapasitas Antioksidan dan IC 50 pada Produk Minuman Fermentasi Sari Buah Salak Bali (*Salacca zalacca var. Amboinensis*) Asal Desa Rendang 41 - 47

*Analysis of Antioxidant Capacity and IC 50 on Fermented Drink Products of Bali Snake Fruit (*Salacca zalacca var. Amboinensis*)*

Ida Ayu Putu Ary Widnyani, Wahyu Krisna Yoga, Pande P Elza Fitriani dan Putu Rima Sintyadewi

DOAJ DIRECTORY OF
OPEN ACCESS
JOURNALS

Google
scholar



9 772477 273003

Media Ilmiah Teknologi Pangan
(Scientific Journal of Food Technology)

PENANGGUNG JAWAB

Dr. Ir. I Wayan Widia, M.SIE

REDAKTUR

Dr. I Wayan Rai Widarta, S.TP, M.Si.

PENYUNTING / EDITOR

Dr. Ir. I Nengah Kencana Putra, M.S.

Prof. Dr. Ir. G.P. Ganda Putra, M.P.

Prof. Ir. I Made Anom Sutrisna W., M.App.Sc., Ph.D.

Prof. Ir. I N. Semadi Antara, M.P., Ph.D.

Dr. Ir. Ni Made Wartini, M.P.

Ir. Ida Bagus Wayan Gunam, M.P, Ph.D.

Dr. Ni Wayan Wisaniyasa, S.TP, M.P.

I Putu Suparthana, S.P, M.Agr, Ph.D.

SEKRETARIAT

Ni Made Insani Utami, SE.

PENGELOLA

Program Studi Magister Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian - Universitas Udayana

ALAMAT REDAKSI

Jl. P.B. Sudirman, Denpasar-Bali
Telp. 0361-223797/0361-247962 ext: 128
E-mail: mediatekpangan@unud.ac.id

MITRA BESTARI

Prof. Dr. Ir. I Made Sugitha, M.Sc.

PS Teknologi Pangan, Fak. Teknologi Pertanian, Univ. Udayana-Denpasar

Prof. Dr. Ir. Bambang Admadi Harsojuwono, M.P.

PS Teknologi Industri Pertanian, Fak. Teknologi Pertanian,

Univ. Udayana-Denpasar

Dr. Ir. Komang Ayu Nocianitri, M.Agr. Sc.

PS Teknologi Pangan, Fak. Teknologi Pertanian, Univ. Udayana-Denpasar

Dr. Ir. Luh Putu Wrsiati, M.P.

PS Teknologi Industri Pertanian, Fak. Teknologi Pertanian,

Univ. Udayana-Denpasar

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

PS Teknologi Pangan, Fak. Teknologi Pertanian, Univ. Udayana-Denpasar

Media Ilmiah Teknologi Pangan
(*Scientific Journal of Food Technology*)

Volume 11, No. 1, Maret 2024, Hal. 01 - 47

ISSN: 2407-3814 (*print*); 2477-2739 (*e-journal*)

Hasil Penelitian

- Formulasi dan Stabilitas Mikroemulsi Minyak Atsiri Serai Wangi (Cymbopogon Nardus L.)** 01 – 12
Formulation and Stability of Lemongrass (Cymbopogon nardus L.) Essential Oil Microemulsion
Ni Made Raditya Shinta Dewi, I Dewa Gde Mayun Permana dan Lutfi Suhendra
- Karakteristik Sensoris Penyedap Rasa Berbasis Daun Kelor dan Tempe** 13 – 21
Sensory Characteristics of Flavor Enhancers Based on Moringa Leaves and Tempeh
Dewa Gede Eka Prayoga, Ni Made Wartini dan I Dewa Gde Mayun Permana
- Studi Literatur: Karakteristik Sensori Kukis Oatmeal Sebagai Camilan Ramah Diet** 22 – 26
Literature Study: Sensory Characteristics of Oatmeal Cookies as A Diet-Friendly Snack
Styla Britania Sarah Noor Madina H. dan Dyva Mustika Faujania
- Pemanfaatan Prebiotik Umbi Gembolo (Dioscorea Bulbifera L.) Menjadi Ingredient Yoghurt Sinbiotik Sebagai Pangan Fungsional** 27 – 35
Use of Prebiotics of Gembolo Tubers (Dioscorea Bulbifera L.) Into A Synbiotic Yoghurt Ingredient as Functional Food
Winda Dwi Setiyo Rini, Anita Khairunnisa, Fathiya Laeliya Sari,
Tantra Suraduhita Prayitno dan Nur Aini
- Studi Literatur: Kualitas Kimchi Berdasarkan Lama Fermentasi** 36 – 40
Literature Study: Kimchi Quality Based on Fermentation Length
Styla Britania Sarah Noor Madina H. dan Dyva Mustika Faujania
- Analisis Kapasitas Antioksidan dan IC 50 pada Produk Minuman Fermentasi Sari Buah Salak Bali (Salacca zalacca var. Amboinensis) Asal Desa Rendang** 41 – 47
Analysis of Antioxidant Capacity and IC 50 on Fermented Drink Products of Bali Snake Fruit (Salacca zalacca var. Amboinensis)
Ida Ayu Putu Ary Widnyani, Wahyu Krisna Yoga, Pande P Elza Fitriani,
dan Putu Rima Sintyadewi