

MEDIA ILMIAH TEKNOLOGI PANGAN

SCIENTIFIC JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY

Volume 6, No. 1 Maret 2019, Hal. 01 - 88

- Efektivitas Teh Daun Kersen (*Muntingia calabura* linn.) Sebagai Minuman Fungsional Penurun Kadar Glukosa Darah** 01 - 10
*The Effectiveness Of Kersen (*Muntingia calabura* linn.) Tea As Functional Drinks To Decrease Blood Glucose Level*
Ihlana Nairfana, I Ketut Suter dan Bambang Admadi Harsojuwono
- Pengaruh Penambahan Ragi Roti Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Cuka Dari Nira Lontar (*Borassus flabellifer* linn)** 11 - 23
*The Effect of Addition of Bread Yeast and Time of Fermentation on The Characteristics of Vinegar from Palm Sap (*Borassus flabellifer* Linn)*
Antonius Solo, G. P. Ganda Putra dan I Putu Suparthana
- Kemampuan Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Air Susu Ibu Dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Darah Tikus Putih Galur Wistar** 24 - 33
Ability Of Lactic Acid Bacteria Insulated From Mom's Milk In Reducing Blood Cholesterol Level Of Wistar
A.A. Ngurah Dwi Ariesta Wijaya Putra, Nyoman Semadi Antara, dan Komang Ayu Nocianitri
- Stabilitas Senyawa Flavonoid Ekstrak Daun Alpukat (*Persea americana* mill.) Terhadap Perlakuan Ph Dan Suhu** 34 - 42
*Flavonoid Stability of Avocado Leaf (*Persea americana* Mill.) Extract on pH and Temperature Treatment*
Nico Kemit, I Dewa Gde Mayun Permana dan Pande Ketut Diah Kencana
- Studi Sifat Kimia, Fungsional, Dan Daya Cerna Protein Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp)** 43 - 53
*Study Of Chemical, Functional Properties, And Protein Digestibility Of Cowpea Sprout Flour (*Vigna unguiculata* (L.) Walp)*
Nidya Elvira, Ni Wayan Wisaniyasa, dan Ni Made Indri Hapsari A



- Karakterisasi Senyawa Bioaktif Ekstrak Daun Sembung(*Blumea balsamifera* (L)Dc) Dari Beberapa Jenis Pelarut** 54 - 65
*Characterization Of Bioactive Compound Of Sembung (*Blumea balsamifera* (L) Dc) Leaf Extract From Different Solvents*
Ida Bagus Ketut Mantra, I Nengah Kencana Putra dan Luh Putu Wrasiasi
- Nilai Protein, B-Karoten Dan Sensoris Biskuit Bayi Dari Tepung Ubi Jalar Kuning, Tepung Kecambah Kacang Hijau Dan Tepung Millet Terfermentasi** 66 - 75
The Value of Protein, β -carotene and Sensory in Baby Biscuits made from Yellow Sweet Potatoes, Green Bean Sprouts and Fermented Millet Flour
IDP Kartika Pratiwi dan NM Indri Hapsari
- Mikroenkapsulasi Probiotik *Lactobacillus Rhamnosus* Fbb81 dan Viabilitasnya Selama Penyimpanan** 76 - 82
*Probiotic Microcapsul of *Lactobacillus rhamnosus* FBB81 and its Viability During Storage*
Komang Ayu Nocianitri, I Nengah Sujaya dan Yan Ramona
- Kajian Total Fenol, Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Pada Berbagai Lama Waktu Perkecambahan** 83 - 88
*Study Of Total Phenol, Flavonoids And Antioxidant Activity Of Kidney Beans (*Phaseolus Vulgaris* L.) At Various Length Of Germination Times*
NW. Wisaniyasa dan LP. Trisna Darmayanti



Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)

PENANGGUNG JAWAB

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

REDAKTUR

Ketua

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

Anggota

Prof. Dr. Ir. I Ketut Suter, 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. Ida Bagus Putu Gunadnya, M.S.

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

PENYUNTING / EDITOR

I Putu Suparthana, SP., M. Agr., Ph.D.

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

SEKRETARIAT

Ni Made Insani Utami, SE.

DESIGN GRAFIS

Putu Bagus Indra Sukadiana Putra, S. Kom.

PENGELOLA

Program Studi Magister Ilmu dan 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. Ir. I N Semadi Antara, M.P., Ph.D.

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

Prof. Dr. Ir. I Ketut Satriawan, M.T.

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

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

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

Prof. Dr. Ir. I Ketut Suter, M.S.

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

Prof. Dr. Ir. GP Ganda Putra, MP

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

Dr. Ir. Ida Bagus Putu Gunadnya, MS.

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

Ir. I.B.W.Gunam, M.P., Ph.D.

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

Media Ilmiah Teknologi Pangan
(Scientific Journal of Food Technology)

Vol.6, No.1, Maret 2019, Hal. 01 – 88

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

Hasil Penelitian

Efektivitas Teh Daun Kersen (*Muntingia calabura* linn.) Sebagai Minuman Fungsional Penurun Kadar Glukosa Darah 01 - 10

*The Effectiveness Of Kersen (*Muntingia calabura* linn.) Tea As Functional Drinks To Decrease Blood Glucose Level.*

Ihlana Nairfana, I Ketut Suter dan Bambang Admadi Harsojuwono

Pengaruh Penambahan Ragi Roti Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Cuka Dari Nira Lontar (*Borassus flabellifer* linn) 11 - 23

*The Effect of Addition of Bread Yeast and Time of Fermentation on The Characteristics of Vinegar from Palm Sap (*Borassus flabellifer* Linn)*

Antonius Solo, G. P. Ganda Putra dan I Putu Suparthana

Kemampuan Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Air Susu Ibu Dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Darah Tikus Putih Galur Wistar 24 - 33

Ability Of Lactic Acid Bacteria Insulated From Mom's Milk In Reducing Blood Cholesterol Level Of Wistar

A.A. Ngurah Dwi Ariesta Wijaya Putra, Nyoman Semadi Antara, dan Komang Ayu Nocianitri

Stabilitas Senyawa Flavonoid Ekstrak Daun Alpukat (*Persea americana* mill.) Terhadap Perlakuan Ph Dan Suhu 34 - 42

*Flavonoid Stability of Avocado Leaf (*Persea americana* Mill.) Extract on pH and Temperature Treatment*

Nico Kemit, I Dewa Gde Mayun Permana dan Pande Ketut Diah Kencana

Studi Sifat Kimia, Fungsional, Dan Daya Cerna Protein Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) 43 - 53

*Study Of Chemical, Functional Properties, And Protein Digestibility Of Cowpea Sprout Flour (*Vigna unguiculata* (L.) Walp)*

Nidya Elvira, Ni Wayan Wisaniyasa, dan Ni Made Indri Hapsari A

- Karakterisasi Senyawa Bioaktif Ekstrak Daun Sembung(*Blumea balsamifera* (L)Dc) Dari Beberapa Jenis Pelarut** 54 - 65
*Characterization Of Bioactive Compound Of Sembung (*Blumea balsamifera* (L) Dc) Leaf Extract From Different Solvents*
Ida Bagus Ketut Mantra, I Nengah Kencana Putra dan Luh Putu Wrsiati
- Nilai Protein, B-Karoten Dan Sensoris Biskuit Bayi Dari Tepung Ubi Jalar Kuning, Tepung Kecambah Kacang Hijau Dan Tepung Millet Terfermentasi** 66 - 75
The Value of Protein, β -carotene and Sensory in Baby Biscuits made from Yellow Sweet Potatoes, Green Bean Sprouts and Fermented Millet Flour
IDP Kartika Pratiwi dan NM Indri Hapsari
- Mikroenkapsulasi Probiotik *Lactobacillus Rhamnosus* Fbb81 dan Viabilitasnya Selama Penyimpanan** 76 - 82
*Probiotic Microcapsul of *Lactobacillus rhamnosus* FBB81 and its Viability During Storage*
Komang Ayu Nocianitri, I Nengah Sujaya dan Yan Ramona
- Kajian Total Fenol, Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Pada Berbagai Lama Waktu Perkecambahan** 83 - 88
*Study Of Total Phenol, Flavonoids And Antioxidant Activity Of Kidney Beans (*Phaseolus Vulgaris* L.) At Various Length Of Germination Times*
NW. Wisaniyasa dan LP. Trisna Darmayanti