

MEDIA ILMIAH TEKNOLOGI PANGAN

SCIENTIFIC JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY

Volume-7, No.-1, Maret-2020-Hal.-01--50

<p>Analisis Komposisi Kimia Tepung Pisang "Mulu-bene" (<i>Musa acuminata</i>)-Indigenous Halmahera Utara yang Dimodifikasi sebagai Sumber Pangan Prebiotik</p> <p><i>Analysis of The Composition Chemical Flours "Mulu-Bebe" (<i>Musa acuminata</i>) Modification North Halmahera-Indigenous as a Prebiotic Food Source</i></p> <p>Ronal-Lumba-dan-Masitah-Yuanlar^o</p>	01 – 09
<p>Karakteristik Ekstrak Base Genep-Ball pada Perlakuan Suhu dan Waktu Ekstraksi</p> <p><i>Characteristics of "Base-Genep" Extracts on Treatment Temperature and Extraction Time</i></p> <p>NI-Luh-Putu-Ravi-Cakawindryandani, Luh-Putu-Wraelati, dan Lutri-Suhendra^o</p>	10 – 16
<p>Stabilitas Ekstrak Black-Garlic pada Pemanasan Berbagai pH dan Suhu</p> <p><i>Stability of Black-Garlic Extract on Various pH and Temperature</i></p> <p>Putu-Eka-Yudhayanti, I-Dewa-Gde-Mayun-Permana, dan Komang-Ayu-Noclanitri^o</p>	17 – 26
<p>Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Snack-Bar untuk Penderita Diabetes Mellitus</p> <p><i>Utilization of Tofu-Dregs Flour in Making Snack-Bars for People with Diabetes Mellitus</i></p> <p>NI-Putu-Diah-Cahyani-Subamia, Komang-Ayu-Noclanitri, dan I-Dewa-Gede-Mayun-Permana^o</p>	27 – 38
<p>Karakteristik Nugget yang Difortifikasi Kalsium Tepung Cangkang Telur Ayam-Rae</p> <p><i>The Characteristics of Nugget Fortified Calcium From Chicken Eggshell Powder</i></p> <p>Made-Gde-Wianu-Merta, NI-Made-Wartini, dan I-Made-Sugitha^o</p>	39 – 50

DOAJ DIRECTORY OF
OPEN ACCESS
JOURNALS

Google
scholar



9 772477 273003

Media Ilmiah Teknologi Pangan
(Scientific Journal of Food Technology)

PENANGGUNG JAWAB

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

REDAKTUR

Ketua

Dr. Ir. Ida Bagus Putu Gunadnya, M.S.

Anggota

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

Dr. Ir. I Dewa Gde Mayun Permana, M.S.

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

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

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

Dr. Sumiyati, S.TP., M.P.

PENYUNTING / EDITOR

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

SEKRETARIAT

Ni Made Insani Utami, SE.

DESIGN GRAFIS

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

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

Dr. Ir. I Wayan Widia, M.SIE

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

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

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

Dr. Ir. Lutfi Suhendra, M.P.

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

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

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

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

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana-Denpasar

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

Volume 7, No. 1, Maret 2020, Hal. 01 - 50

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

Hasil Penelitian

- Analisis Komposisi Kimia Tepung Pisang "Mulu bene" (*Musa acuminata*) Indigenous Halmahera Utara yang Dimodifikasi sebagai Sumber Pangan Prebiotik** 01 – 09
*Analysis of The Composition Chemical Flours "Mulu Bebe" (*Musa acuminata*) Modification North Halmahera Indigenous as a Prebiotic Food Source*
Ronal Lumba dan Masitah Yusniar
- Karakteristik Ekstrak Base Genep Bali pada Perlakuan Suhu dan Waktu Ekstraksi** 10 – 16
Characteristics of "Base Genep" Extracts on Treatment Temperature and Extraction Time
Ni Luh Putu Ravi Cakswindryandani, Luh Putu Wrasiasi, dan Lutfi Suhendra
- Stabilitas Ekstrak *Black Garlic* pada Pemanasan Berbagai pH dan Suhu** 17 – 26
Stability of Black Garlic Extract on Various pH and Temperature
Putu Eka Yudhayanti, I Dewa Gde Mayun Permana, dan Komang Ayu Nocianitri
- Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan *Snack Bar* untuk Penderita Diabetes Mellitus** 27 – 38
Utilization of Tofu Dregs Flour in Making Snack Bars for People with Diabetes Mellitus
Ni Putu Diah Cahyani Subamia, Komang Ayu Nocianitri, dan I Dewa Gede Mayun Permana
- Karakteristik Nugget yang Difortifikasi Kalsium Tepung Cangkang Telur Ayam Ras** 39 – 50
The Characteristics of Nugget Fortified Calcium From Chicken Eggshell Powder
Made Gde Wisnu Merta, Ni Made Wartini, dan I Made Sugitha