

MEDIA ILMIAH TEKNOLOGI PANGAN

SCIENTIFIC JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY

Volume 8, No. 2, September 2021 Hal. 47 - 77

- Analisis Serat Kasar Produk Snack Bar Berbasis Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan*), dengan Kacang Kratok (*Phaseolus Lunatus*) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris*)** 47 - 54
*Crude Fiber Analysis of Snack Bar Product Based on Pigeon Pea (*Cajanus cajan*) Lima Beans (*Phaseolus lunatus*) and Red Kidney Beans (*Phaseolus vulgaris*)*
Ida Ayu Putu Ary Widnyani, I Gusti Agung Yogi Rabani RS, Putu Rima Sintyadewi
- Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Daya Terima Sempol Ayam** 55 - 60
The Effect of Addition Moringa Oleifera Toward the Acceptability of Sempol
Nelia Jose Ximenes, Arya Ulilalbab, Cucuk Suprihartini dan Enggar Anggraeni
- Analisis Vitamin C pada Loloh Cemcem (*Spondias pinnata*) Menggunakan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* B.) dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis** 61 - 65
*Analysis of Vitamin C Content in Loloh Cemcem (*Spondias pinnata*) and Stevia Leaves (*Stevia rebaudiana* B.) by UV-Vis Spectrophotometry Method*
Pande P. Elza Fitriani, Anak Agung Ngurah Dwi Ariesta Wijaya Putra dan Ida Ayu Putu Ary Widnyani
- Pengaruh Formulasi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Wortel Terhadap Kadar Air dan Daya Terima Cookies** 66- 71
The Effect of Combined Formulation Between Mung Bean Flours and Carrot Flours Towards Cookies's Water Content and Acceptability
Diana Loveitasari, Arya Ulilalbab, Cucuk Suprihartini, dan Rizka Mar'atus Sholichah
- Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Total Flavonoid dan Uji Organoleptik Kombucha Teh Hitam dan Infusa Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.)** 72 - 77
*The Influence of Fermentation Time on the Total Flavonoid and Organoleptic Test of Black Tea Kombucha and Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.) Infusion*
Putu Rima Sintyadewi dan Ida Ayu Putu Ary Widnyani

Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)

PENANGGUNG JAWAB

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

REDAKTUR

Ketua

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

Anggota

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

Dr. Ir. I Dewa 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

Dr. I Wayan Arnata, S.TP, M.Si.

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

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

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

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

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

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

PS Teknik Pertanian dan Biosistem Fak. Teknologi Pertanian,
Univ. Udayana-Denpasar

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

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

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

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

Media Ilmiah Teknologi Pangan
(Scientific Journal of Food Technology)

Volume 8, No. 2, September 2021, Hal. 47 - 77

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

Hasil Penelitian

Analisis Serat Kasar Produk Snack Bar Berbasis Tepung Kacang Gude (Cajanus Cajan), dengan Kacang Kratok (Phaseolus Lunatus) dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris) 47 – 54

Crude Fiber Analysis of Snack Bar Product Based on Pigeon Pea (Cajanus cajan) Lima Beans (Phaseolus lunatus)) and Red Kidney Beans (Phaseolus vulgaris)

Ida Ayu Putu Ary Widnyani, I Gusti Agung Yogi Rabani RS, Putu Rima Sintyadewi

Pengaruh Penambahan Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Daya Terima Sempol Ayam 55 – 60

The Effect of Addition Moringa Oleifera Toward the Acceptability of Sempol

Nelia Jose Ximenes, Arya Ulilalbab, Cucuk Suprihartini dan Enggar Anggraeni

Analisis Vitamin C pada Loloh Cemcem (Spondias pinnata) Menggunakan Daun Stevia (Stevia rebaudiana B.) dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis 61 – 65

Analysis of Vitamin C Content in Loloh Cemcem (Spondias pinnata) and Stevia Leaves (Stevia rebaudiana B.) by UV-Vis Spectrophotometry Method

Pande P. Elza Fitriani, Anak Agung Ngurah Dwi Ariesta Wijaya Putra dan Ida Ayu Putu Ary Widnyani

Pengaruh Formulasi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Wortel Terhadap Kadar Air dan Daya Terima Cookies 66 – 71

The Effect of Combined Formulation Between Mung Bean Flours and Carrot Flours Towards Cookies's Water Content and Acceptability

Diana Loveitasari, Arya Ulilalbab, Cucuk Suprihartini, dan Rizka Mar'atus Sholichah

Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Total Flavonoid dan Uji Organoleptik Kombucha Teh Hitam dan Infusa Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) 72 – 77

The Influence of Fermentation Time on the Total Flavonoid and Organoleptic Test of Black Tea Kombucha and Butterfly Pea (Clitoria ternatea L.) Infusion

Putu Rima Sintyadewi dan Ida Ayu Putu Ary Widnyani