p-ISSN: 2087-9679 *(Print)*
e-ISSN: 2597-436X *(Online)*

Teknologi Pangan:

Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN, UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN

Jl. Yudharta No. 07 Sengonagung Purwosari Pasuruan
Telp./Fax.: (0343) 611189, Web: https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/teknologi-pangan
Email: jurnalpangan@yudharta.ac.id

Volume 12 Nomor 1 Maret 2021

Pemanfaatan bahan makanan lokal kentang (Solanum tuberosum l), ikan lele (Clarias, sp) dan brokoli (Brassica oleracea l) dalam bentuk snack kroket untuk balita dengan status gizi kronis
Niken Yunia Rifqi, Sugeng Iwan, Nurul Hakimah
1-10

Pengujian sensoris nugget mawar sebagai panganan vegetarian
Haning Hasbiyati, Diah Sudiarti, Siti Roudlotul Hikamah
11-19

Pengaruh perbedaan jumlah umbi terhadap karakteristik kimia, antioksidan, dan total fenol bawang putih
Connie Daniela, Desni Siliawati Br Brahmana, Herla Rusmarilin
20-29

Senyawa bioaktif dan potensi bekatul beras *(Oryza sativa)* sebagai bahan pangan fungsional
Teti Estiasih, Kgs Ahmadi, Vania Santoso
30-43

Pemberdayaan kelompok wanita tani (KWT) desa Teluk Empening kecamatan Terentang kabupaten Kubu Raya
Fenny Imelda, Ledy Purwandani, Yani Riyani
44-51

Pemanfaatan sumber nitrogen organik dalam pembuatan nata de coco
Budi Santosa, Rozana Rozana, Astutik Astutik
52-60

Analisis SWOT peningkatan daya saing pada UKM keripik nangka di Kabupaten Malang
Cahyuni Novia, Saiful Saiful, Deny Utomo
61-69

Pengaruh metode pengeringan terhadap komponen senyawa fitokimia pada tepung terung pokak *(Solanum torvum)*
Nunuk Helilusiatiningsih
70-78

Mutu gizi dan daya terima es krim indeks glikemik rendah berbahan polisakarida larut air umbi gembili (Discorea esculenta) dan tepung ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.Poir)
I Komang Suwita, Juin Hadisuyitno
79-91

Karakterisasi kandungan vitamin B12, folat dan isoflavon tempe kedelai dengan isolat murni *Rhizopus oryzae, Rhizopus oligosporus,* dan *Rhizopus stolonifer* sebagai bahan pangan fungsional
Vira Putri Yarlina, Dea Indriani Astuti
92-102

Penggunaan asap cair sebagai pengawet alami bakso ikan tuna sirip kuning (Thunnus albacares)
Fahmi Hadi Alamsyah, Irfan Irfan, Dewi Yunita
103-109

Analisis strategi dan klasterisasi ketahanan pangan nasional dalam menghadapi pandemi covid-19
Audi Ramadhan, Kinanti Prawita, M. Andik Izzudin, Gitta Amandha
110-122

Pemanfaatan jagung (Zea mays) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan permen Jelly
Raden Rizki Amalia, Ema Lestari, Nia Erika Safitri
123-130

Daya terima konsumen terhadap jelly drink belimbing wuluh
Romadhiyana Kisno Saputri, Akhmad Al-Bari, Ria Indah Kusuma Pitaloka
131-139

Pengaruh proporsi biji nangka (Artocarpus heterophyllus L.) dan kacang hijau (Phaseolus radiatus L.) pada pembuatan sosis nabati
Kunti Mufarikha, Muh Aniar Hari Swasono, Deny Utomo
140-153

P-ISSN : 2087-9679
E-ISSN : 2597-436X

Teknologi Pangan:

Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS YUDHARTA
PASURUAN

Jl. Yudharta 07 Sengonagung Purwosari Pasuruan
Telp/Fax. (0343) 611186, website: http://jurnal.yudharta.ac.id/v2

DEWAN REDAKSI
PENANGGUNG JAWAB
IDAH LUMHATUL FUAD, SP., M.Agr.
(Dekan Fakultas Pertanian Universitas Yudharta, Pasuruan)

KETUA
Dr. DENY UTOMO, S.Pi., MP.

DEWAN REDAKSI
BUDI SANTOSA, SP., MP., Universitas Tribhuwana Tunggadewi, Malang
WELLY DEGLAS, STP., M.Si., Politeknik Tonggak Equator, Pontianak
MUH. ANIAR HARI SWASONO, SP., MP., Universitas Yudharta, Pasuruan
Ir. ERNAWATI, MP., Universitas Yudharta, Pasuruan
KHOIRIN MAGHFIROH, S.Pd., M.Si., Universitas Yudharta, Pasuruan
CAHYANING RINI UTAMI, S.Si., M.Sc., Universitas Yudharta, Pasuruan

EDITOR PELAKSANAN
HAPSARI TITI PALUPI, STP., MP., Universitas Yudharta, Pasuruan
WIKE ADHI ANGGONO, STP., Universitas Yudharta, Pasuruan

ALAMAT REDAKSI
Jl. Yudharta 07 Pandean Sengonagung Purwosari Pasuruan
Telp/Fax. (0343) 611186, website: http://jurnal.yudharta.ac.id/
Email : jurnalpangan@yudharta.ac.id
Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian
Universitas Yudharta, Pasuruan

Teknologi Pangan:
Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian

Mitra Bestari

Prof. Dr. Ir. Wignyanto, MS.	Universitas Brawijaya, Malang
Prof. Dr. Teti Estiasih, STP., MP.	Universitas Brawijaya, Malang
Prof. Dr. Ir. Sukamto, MS.	Universitas Widyagama, Malang
Dr. Ir. Kgs. Ahmadi, MP.	Universitas Tribhuwana Tunggadewi, Malang
Dr. Ir. Yahya, MP.	Universitas Brawijaya, Malang
Ningrum Dwi Hastuti, STP., MP.	Politeknik Negeri Ketapang, Kalimantan Barat
Dhani Aryanto, STP., MP.	Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur, Kaltim
Mursal Ghazali, S.Si., MP.	Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat
Cahyuni Novia, SE., MP.	Universitas Nurul Jadid, Probolinggo
Ir. Rekna Wahyuni, MP.	Universitas Yudharta, Pasuruan

Teknologi Pangan:

Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian

Volume 12 Nomor 1 (Maret) Tahun 2021

Jurnal Teknologi Pangan adalah publikasi ilmiah yang diterbitkan oleh Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan. Jurnal Teknologi Pangan setiap tahunnya terbit dua kali pada bulan Maret dan September.

Jurnal Teknologi Pangan merupakan media informasi dan komunikasi ilmiah Teknologi Pangan bertujuan untuk menampung dan mengkomunikasikan hasil-hasil penelitian dan pengabdian mahasiswa, dosen dan peneliti. Bidang ilmu mencakup ilmu makanan, teknologi pangan, kesehatan, teknologi pasca panen, *food quality*, industri makanan, analisis makanan, ilmu sensori, kimia pangan, mikrobiologi pangan, keamanan pangan, toksikologi makanan, dan nutrisi.

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan mengucapkan terimakasih atas partisipasi penulis dalam mengirimkan artikel dan hasil penelitian. Dalam kedepannya Jurnal Teknologi Pangan akan terus melakukan pembenahan dan perbaikan.

Alamat korespondensi adalah redaksi Jurnal Teknologi Pangan, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Yudharta, Jl. Yudharta 07 Pandean Sengonagung Purwosari Pasuruan, Telp/Fax. (0343) 611186, website: http://jurnal.yudharta.ac.id/v2 ; email: jurnalpangan@yudharta.ac.id

PANDUAN PENULIS

"TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian" sebagai studi ilmiah dan informasi tentang hasil penelitian dan layanan yang berkaitan dengan makanan. Fokus dan ruang lingkup jurnal ini adalah: Ilmu pangan; Teknologi makanan; Mikrobiologi Pangan; Nutrisi Makanan; Pengolahan makanan; Pengawet makanan; Kemasan makanan; Kimia Pangan; Analisis Makanan; Keamanan makanan; Aditif makanan; Ketahanan pangan; Teknologi Pangan dan Agroindustri; Teknologi Pascapanen; Makanan Fungsional; Evaluasi Sensorik.

Artikel yang dikirim harus karya asli, yaitu artikel yang sama tidak boleh diterbitkan atau diterima untuk diterbitkan di jurnal / buku lain baik secara penuh atau substansial dan tidak boleh diserahkan ke jurnal lain untuk publikasi bersamaan atau dipertimbangkan untuk publikasi atau bahkan ditinjau. Artikel yang dikirim dapat ditulis dalam Bahasa Indonesia atau Bahasa Inggris.

Pedoman Penulis Umum

Semua manuskrip dapat diserahkan ke Kantor Editorial dengan Pengajuan Online, di mana penulis mendaftar sebagai Penulis.

Template Skrip

Naskah harus dipersiapkan sesuai dengan pedoman penulis berikut dalam templat naskah MS Word. Naskah templat dapat diunduh di tautan berikut: https://drive.google.com/open?id=1tZzuJ-7yRS9xYXQ_ghH3WxSdULtqwkSF

Meninjau Naskah

Kiriman yang diajukan akan ditinjau oleh pengulas. Naskah akan dievaluasi berdasarkan kepatuhan dengan fokus dan ruang lingkup teknologi pangan, kontribusi disiplin ilmu, analisis stabilitas, kejelasan presentasi dan kecukupan teknis. Keputusan untuk publikasi, amandemen atau penolakan didasarkan pada laporan / rekomendasinya. Jika dua atau lebih pengulas menganggap teks tidak cocok untuk publikasi dalam jurnal ini, pernyataan yang menjelaskan dasar keputusan akan dikirimkan kepada penulis dalam waktu tiga bulan sejak tanggal pengajuan.

Naskah Revisi

Naskah yang dikirim kembali ke penulis untuk revisi harus dikembalikan ke editor tanpa undian. Naskah revisi dapat dikirim ke editorial kantor melalui Antarmuka Pengajuan Online. Naskah yang direvisi lebih dari satu bulan akan dianggap sebagai kiriman baru.

Pedoman untuk Pengajuan Online

Penulis terlebih dahulu harus mendaftar sebagai Penulis melalui alamat berikut: https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/user/register

Penulis harus mengisi formulir sedetail mungkin di mana pun tanda bintang harus dimasukkan. Setelah semua kotak teks diisi, penulis mengklik tombol "Daftar" untuk melanjutkan pendaftaran. Oleh karena itu, Penulis membawa ke antarmuka pengiriman penulis online di mana Penulis harus mengklik " *Pengiriman Baru* ". Di bagian Mulai Pengajuan Baru, klik " *Klik Di Sini ': untuk menuju ke langkah pertama dari proses pengiriman lima langkah* ". Berikut ini adalah lima langkah dalam proses pengiriman online:

- **Langkah 1 - Memulai Penyerahan** : penulis harus memeriksa - tandai daftar pengiriman. Dalam "Komentar untuk Editor", seorang penulis dapat mengetik temuan dasar makalah dan signifikansinya kepada Editor. Kemudian, klik "simpan dan lanjutkan".
- **Langkah 2 - Mengunggah Kiriman** : Untuk mengunggah naskah ke jurnal ini, klik Telusuri pada item kiriman file Unggahan dan pilih file dokumen manuskrip (.doc / .docx) untuk dikirim, lalu klik tombol "Unggah" hingga file tersebut memiliki telah diunggah.
- **Langkah 3 - Memasukkan Pengajuan Metadata** : Pada langkah ini, detail metadata penulis harus disertakan termasuk yang ditandai oleh penulis yang sesuai. Setelah itu, judul naskah dan abstrak harus diunggah dengan menyalin teks dan menempelkannya di kotak teks termasuk kata kunci.
- **Langkah 4 - Mengunggah File Tambahan** : Penulis dapat melewati langkah ini.
- **Langkah 5 - Konfirmasi Pengiriman** : Penulis harus memeriksa dokumen manuskrip yang diunggah pada langkah ini. Untuk mengirimkan naskah ke jurnal Teknologi Pangan, klik tombol Selesai Kirim setelah dokumen benar. Penulis atau kontak utama yang sesuai akan menerima pemberitahuan email dan akan dapat melihat kemajuan pengajuan melalui proses editorial dengan masuk ke situs web jurnal.

Setelah pengiriman ini, penulis yang mengirim naskah akan mendapatkan email konfirmasi tentang pengiriman tersebut. Karenanya, Penulis dapat melacak status pengiriman mereka kapan saja dengan masuk ke antarmuka pengiriman online. Pelacakan pengiriman mencakup status tinjauan manuskrip dan proses editorial.

PEDOMAN UNTUK PEMBUATAN NASKAH

Struktur Manuskrip

1. ***Judul .*** Judul harus jelas dan informatif.
2. ***Penulis*** . Nama penulis harus disertai dengan asal lembaga dan alamat email penulis, *tanpa gelar akademis* .
3. ***Abstrak.*** Berisi deskripsi singkat tentang latar belakang penelitian, tujuan, metode, hasil, dan implikasi. Abstrak ditulis dalam versi bahasa Inggris dan Indonesia, satu paragraf dengan spasi tunggal (**maksimal 250 kata**), tanpa kutipan, "Penomoran Bulle" atau formula apa pun. Abstrak berisi kata kunci yang mencerminkan konten artikel. Kata kunci terdiri dari 3-5 kata atau frasa.
4. ***Pendahuluan*** . Bagian ini menjelaskan: (i) latar belakang umum penelitian (ringkas), (ii) ulasan hasil penelitian relevan dan terkini sebelumnya, (iii) pernyataan baru (analisis kesenjangan) yang berisi urgensi dan kebaruan dari penelitian, dan (iv) maka tujuan penelitian. Jika ada hipotesis, itu dinyatakan secara eksplisit dan tidak dalam kalimat interogatif. Pendahuluan harus ditulis ***tanpa*** angka dan / atau instruksi.
5. ***Metode*** . Bagian ini berisi rencana penelitian yang meliputi: populasi / sampel penelitian, teknik / instrumen pengumpulan data dan data, alat analisis dan model yang digunakan. Secara umum metode ini tidak perlu ditulis secara rinci, tetapi cukup merujuk ke buku referensi (Contoh: rumus uji F, uji t). Deskripsi simbol pada model yang ditulis dalam kalimat.
6. ***Hasil dan Diskusi*** . Bagian ini berisi hasil analisis data (dalam tabel atau gambar, bukan data mentah, dan bukan layar cetak dari hasil analisis), hubungan antara hasil penelitian dan konsep dasar, dan / atau hipotesis (jika ada), dan kesesuaian atau kontradiksi dengan hasil penelitian sebelumnya. Bagian ini dapat berisi implikasi penelitian baik secara teoritis maupun tepat. Setiap gambar dan tabel harus dirujuk dalam teks.
7. ***Kesimpulan*** . Kesimpulan ditulis secara singkat, hanya menjawab tujuan atau hipotesis penelitian, tidak mengulangi diskusi. Kesimpulan ditulis secara kritis, logis dan jujur berdasarkan fakta, dan penuh dengan peringatan jika ada generalisasi. Bagian ini ditulis dalam paragraf, jangan gunakan penomoran dan dapat menambah rekomendasi penelitian di masa depan.
8. ***Ucapan Terima Kasih*** Bagian ini menyediakan penulis untuk mengucapkan terima kasih kepada penyandang dana penelitian, fasilitas, atau saran; dan untuk pernyataan jika artikel tersebut merupakan bagian dari tesis / disertasi.
9. ***Referensi*** . Bagian ini menulis daftar jurnal, buku atau publikasi lain yang dirujuk dalam manuskrip yang diterbitkan dalam 10 tahun terakhir (80%) untuk jurnal dan 20% untuk sumber pendukung lainnya. Jumlah referensi minimum adalah 15 sumber. *Referensi atau kutipan yang* ditulis dengan *American Psychological Association 6th Edition*. Ini adalah contoh dari kutipan yang cocok dengan contoh bibliografi di bawah ini: (Utomo *et al.* , 2015); (Utomo, Murtadlo dan Novia, 2015); (BPS, 2014); (Murtadlo, 2011).

Menulis bibliografi mengikuti American Psychological Association 6th Edition. Penulisan bibliografi (dan kutipan) disarankan untuk menggunakan aplikasi Mendeley atau Zotero. (Tutorial Mendeley: http://bit.ly/2vYEQGZ).

Untuk lebih jelasnya, penulis dapat menggunakan Manuskrip Templat sesuai dengan format penulisan skrip sistematis.

DAFTAR PERIKSA UNTUK PERSIAPAN PENGIRIMAN

Sebagai bagian dari proses pengiriman, penulis diwajibkan untuk memeriksa kepatuhan pengajuan mereka dengan semua item berikut, dan pengiriman dapat dikembalikan ke penulis yang tidak mematuhi pedoman ini.

- Kiriman belum pernah dipublikasikan sebelumnya, tidak ada jurnal lain yang dipertimbangkan (atau penjelasan telah disediakan di Komentar untuk Editor)
- Mengirim file dalam format file dokumen * .doc / * .docx
- Jika tersedia, URL untuk referensi disediakan.
- Teks ini melengkapi persyaratan *Edisi 6 APA stayle* .

DAFTAR ISI

Pemanfaatan bahan makanan lokal kentang (Solanum tuberosum l), ikan lele (Clarias, sp) dan brokoli (Brassica oleracea l) dalam bentuk snack kroket untuk balita dengan status gizi kronis
Niken Yunia Rifqi, Sugeng Iwan, Nurul Hakimah
1-10

Pengujian sensoris nugget mawar sebagai panganan vegetarian
Haning Hasbiyati, Diah Sudiarti, Siti Roudlotul Hikamah
11-19

Pengaruh perbedaan jumlah umbi terhadap karakteristik kimia, antioksidan, dan total fenol bawang putih
Connie Daniela, Desni Siliawati Br Brahmana, Herla Rusmarilin
20-29

Senyawa bioaktif dan potensi bekatul beras *(Oryza sativa)* sebagai bahan pangan fungsional
Teti Estiasih, Kgs Ahmadi, Vania Santoso
30-43

Pemberdayaan kelompok wanita tani (KWT) desa Teluk Empening kecamatan Terentang kabupaten Kubu Raya
Fenny Imelda, Ledy Purwandani, Yani Riyani
44-51

Pemanfaatan sumber nitrogen organik dalam pembuatan nata de coco
Budi Santosa, Rozana Rozana, Astutik Astutik
52-60

Analisis SWOT peningkatan daya saing pada UKM keripik nangka di Kabupaten Malang
Cahyuni Novia, Saiful Saiful, Deny Utomo
61-69

Pengaruh metode pengeringan terhadap komponen senyawa fitokimia pada tepung terung pokak *(Solanum torvum)*
Nunuk Helilusiatiningsih
70-78

Mutu gizi dan daya terima es krim indeks glikemik rendah berbahan polisakarida larut air umbi gembili (Discorea esculenta) dan tepung ubi jalar ungu (Ipomoea batatas L.Poir)
I Komang Suwita, Juin Hadisuyitno
79-91

Karakterisasi kandungan vitamin B12, folat dan isoflavon tempe kedelai dengan isolat murni *Rhizopus oryzae, Rhizopus oligosporus,* dan *Rhizopus stolonifer* sebagai bahan pangan fungsional
Vira Putri Yarlina, Dea Indriani Astuti
92-102

Penggunaan asap cair sebagai pengawet alami bakso ikan tuna sirip kuning (Thunnus albacares)
Fahmi Hadi Alamsyah, Irfan Irfan, Dewi Yunita
103-109

Analisis strategi dan klasterisasi ketahanan pangan nasional dalam menghadapi pandemi covid-19
Audi Ramadhan, Kinanti Prawita, M. Andik Izzudin, Gitta Amandha
110-122

Pemanfaatan jagung (Zea mays) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan permen Jelly
Raden Rizki Amalia, Ema Lestari, Nia Erika Safitri
123-130

Daya terima konsumen terhadap jelly drink belimbing wuluh
Romadhiyana Kisno Saputri, Akhmad Al-Bari, Ria Indah Kusuma Pitaloka
131-139

Pengaruh proporsi biji nangka (Artocarpus heterophyllus L.) dan kacang hijau (Phaseolus radiatus L.) pada pembuatan sosis nabati
Kunti Mufarikha, Muh Aniar Hari Swasono, Deny Utomo
140-153