



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 13 Nomor 2 September 2022

Penambahan angkak (*monascus purpureus*) pada tempe dalam peningkatan antioksidan

Ega Meilenia Putri Pamungkas, Lusiawati Dewi, Marisa Christina Tapilouw

144-155

Pengaruh konsentrasi asam klorida dan metode ekstraksi microwave terhadap karakteristik kolagen tulang ikan tuna (*Thunus sp*)

Marisa Rizky Hanivia, Jariah

156-165

Karakteristik HFS (High Fructose Syrup) dari umbi gembolo yang diproduksi secara hidrolisis enzimatis menggunakan amilase dan inulinase

Rezza Natori, Sri Winarti, Riski Ayu Anggreini

166-174

Pengaruh konsentrasi Ca(OH)_2 dan suhu pemasakan pada proses nikstamalisasi tepung jagung

Tuty Shohibatuz Zakiyah, Sri Winarti, Ratna Yulistiani

175-186

Pengaruh konsentrasi enzim chitosanase dan waktu inkubasi terhadap karakteristik chitooligosakarida dan aktivitas prebiotik dari cangkang kepiting bakau

Nanda Oktavia, Sri Winarti, Anugerah Dany Priyanto

187-197

Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sup krim instan labu kuning (*curcubita moschata*)

Firsty Ainun Zalzabila Ansori, Ulya Sarofa, Riski Ayu Anggreini

198-207

Pengaruh konsentrasi pati garut dan filtrat kunyit putih sebagai antimikroba terhadap karakteristik dan organoleptik edible film

Meditya Dwi Rizkiyati, Sri Winarti

208-220

Karakteristik jelly drink rumput laut (*Eucheuma spinosum*) dengan penambahan kulit buah manggis (*Garcinia mangostana L.*) sebagai pangan fungsional

Rahma Utami Budiandari, Syaiful Anam, Lukman Hudi

221-226

Pengaruh penambahan daun pandan terhadap mutu sirup nira aren

Herdianto Lantemona, Poen Tenggangen, Jongker Baali

227-234

Karakterisasi sari buah kedondong menggunakan metode ekstraksi osmosis (kajian konsentrasi sukrosa dan lama osmosis)

Budi Santosa, Atina Rahmawati, Daniel Mere

235-241

Pengaruh penambahan tepung kedelai (*Glycine max*) dan kopi bubuk robusta terhadap sifat kimia dan organoleptik brownies

Deny Utomo, Devi Putri Muslimah

242-253

Pengaruh penambahan kopi robusta bubuk (*Coffea canephora L.*) dan jahe merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) sebagai sumber antioksidan pada pembuatan cookies

Jelita Safira April Yanti, Cahyaning Rini Utami

253-263

Pengaruh penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale*) pada susu terhadap uji fisikokimia dan organoleptik ginger milk curd

Intan Wulandari, Muh. Aniar Hari Swasono

264-270

Pengolahan cokelat praline isi tempe dari kacang tunggak, kacang koro benguk dan kacang merah

Wahyu Mushollaeni, Lorine Tantal, Deni Landu Praing

271-280

Analisis mutu sensori, respon dan pengetahuan tentang pewarna alami dari ekstrak rosella kering pada pembuatan ornamen fondant dalam pembelajaran dekorasi kue

Yeni Yulianti, I Gusti Ayu Ngurah Singamurni

264-275



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 Tungadewi, 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.

Prof. Dr. Teti Estiasih, STP., MP.

Prof. Dr. Ir. Sukanto, MS.

Dr. Ir. Kgs. Ahmadi, MP.

Dr. Ir. Yahya, MP.

Ningrum Dwi Hastuti, STP., MP.

Dhani Aryanto, STP., MP.

Mursal Ghazali, S.Si., MP.

Cahyuni Novia, SE., MP.

Ir. Rekna Wahyuni, MP.

Universitas Brawijaya, Malang

Universitas Brawijaya, Malang

Universitas Widyagama, Malang

Universitas Tribhuwana Tunggaladewi, Malang

Universitas Brawijaya, Malang

Politeknik Negeri Ketapang, Kalimantan Barat

Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur, Kaltim

Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

Universitas Nurul Jadid, Probolinggo

Universitas Yudharta, Pasuruan

Teknologi Pangan:

Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian

Volume 13 Nomor 2 (September) Tahun 2022

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 Sensori.

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 mendaftarkan 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 mendaftarkan 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.

- o Kiriman belum pernah dipublikasikan sebelumnya, tidak ada jurnal lain yang dipertimbangkan (atau penjelasan telah disediakan di Komentar untuk Editor)
- o Mengirim file dalam format file dokumen *.doc / *.docx
- o Jika tersedia, URL untuk referensi disediakan.
- o Teks ini melengkapi persyaratan *Edisi 7 APA style* .

DAFTAR ISI

Penambahan angkak (*Monascus purpureus*) pada tempe dalam peningkatan antioksidan

Ega Meilenia Putri Pamungkas, Lusiawati Dewi,
Marisa Christina Tapilouw
144-155

Pengaruh konsentrasi asam klorida dan metode ekstraksi microwave terhadap karakteristik kolagen tulang ikan tuna (*Thunus sp*)

Marisa Rizky Hanivia, Jariah
156-165

Karakteristik HFS (*High Fructose Syrup*) dari umbi gembolo yang diproduksi secara hidrolisis enzimatis menggunakan amilase dan inulinase

Rezza Natori, Sri Winarti, Riski Ayu Anggreini
166-174

Pengaruh konsentrasi Ca(OH)_2 dan suhu pemasakan pada proses nikstamalisasi tepung jagung

Tuty Shohibatuz Zakiyah, Sri Winarti, Ratna Yulistiani
175-186

Pengaruh konsentrasi enzim chitosanase dan waktu inkubasi terhadap karakteristik chitooligosakarida dan aktivitas prebiotik dari cangkang kepiting bakau

Nanda Oktavia, Sri Winarti, Anugerah Dany Priyanto
187-197

Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sup krim instan labu kuning (*Curcubita moschata*)

Firsty Ainun Zalzabila Ansori, Ulya Sarofa, Riski Ayu Anggreini
198-207

Pengaruh konsentrasi pati garut dan filtrat kunyit putih sebagai antimikroba terhadap karakteristik dan organoleptik edible film

Meditya Dwi Rizkyati, Sri Winarti
208-220

Karakteristik jelly drink rumput laut (*Euchema spinosum*) dengan penambahan kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) sebagai pangan fungsional

Rahma Utami Budiandari, Syaiful Anam, Lukman Hudi
221-226

Pengaruh penambahan daun pandan terhadap mutu sirup nira aren

Herdianto Lantemona, Poen Tenggengan, Jongker Baali
227-234

Karakterisasi sari buah kedondong menggunakan metode ekstraksi osmosis (kajian konsentrasi sukrosa dan lama osmosis)

Budi Santosa, Atina Rahmawati, Daniel Mere
235-241

Pengaruh penambahan tepung kedelai (*Glycine max*) dan kopi bubuk robusta terhadap sifat kimia dan organoleptik brownies

Deny Utomo, Devi Putri Muslimah
242-253

Pengaruh penambahan kopi robusta bubuk (*Coffea canephora* L.) dan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) sebagai sumber antioksidan pada pembuatan cookies

Jelita Safira April Yanti, Cahyaning Rini Utami
253-263

Pengaruh penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale*) pada susu terhadap uji fisikokimia dan organoleptik ginger milk curd

Intan Wulandari, Muh. Aniar Hari Swasono
264-270

Pengolahan coklat praline isi tempe dari kacang tunggak, kacang koro benguk dan kacang merah

Wahyu Mushollaeni, Lorine Tantal, Deni Landu Praing
271-280

Analisis mutu sensori, respon dan pengetahuan tentang pewarna alami dari ekstrak rosella kering pada pembuatan ornamen fondant dalam pembelajaran dekorasi kue

Yeni Yulianti, I Gusti Ayu Ngurah Singamurni
264-275