



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 14 Nomor 1 September 2023

Penerapan panduan produksi dan distribusi pada kondisi darurat pandemi pada industri jasaboga kategori A1, A2, dan A3 di Yogyakarta

Andika Wicaksono Putro, Marsellina Tirza Setiawan, Ahmad Lutfi Karim, Ahmad Lutfi Karim, Rachma Wikandari, Endang S. Rahayu
1-16

Karakteristik kimia serta organoleptik es krim dengan penambahan puree semangka (*Citrullus lanatus* Schard) dan ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan* Linn)

Chemical and organoleptic characteristics of ice cream with the addition of watermelon puree (*Citrullus lanatus* Schard) and secang wood extract (*Caesalpinia sappan* Linn)
17-28

Pengaruh proses pengeringan terhadap sifat fungsional tepung kedelai

Nita Maria Rosiana, Arinda Lironika Suryana, Zora Olivia
29-34

Tingkat cemaran bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* pada makanan dan minuman sebagai dampak kondisi higiene sanitasi di Sentra Kuliner Penjaringansari, Surabaya

Ratna Yulistiani, Jariyah, Dadik Raharjo, Ulya Sarofa, Dinda Alvianita Sabrina
35-47

Pemanfaatan ekstrak kulit buah naga merah sebagai pewarna alami minuman probiotik sari buah sirsak

Diageng Sriyana Saraswati, Yusmarini, Dewi Fortuna Ayu
48-58

Pengaruh perbedaan konsentrasi maltodekstrin dan Na-CMC terhadap sifat fisikokimia bubuk buah semangka merah

Ignasius Radix A.P. Jati, Birgitta Artadila Kusuma, Erni Setijawaty, Rachel Meiliawati Yoshari
59-77

Pengaruh suhu perendaman dalam larutan NaCl dan ketebalan chips umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L) sebagai sumber karbohidrat

Jessica Wijaya, Anna Nur Farida, Tjandra Pantijani, Johan Sukweenadhi, Maria Goretti M. Purwanto
78-89

Pengaruh penambahan rumput laut terhadap kandungan serat dan mutu sensorik snack tradisional serabi

Irma Eva Yani, Nur Ahmad Habibi Habibi, Rizka Yulia Sary, Sri Darningsih
90-97

Sifat fisikokimia tepung umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) termodifikasi metode fermentasi

Lukman Hudi, Rahmah Utami Budiandari, Lilin Nur Indah Sari
98-104

Karakteristik susu probiotik fortifikasi belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) dengan perbedaan konsentrasi bakteri (*Lactobacillus casei* strain *Shirota*)

Rizka Maulida, Khoirin Maghfiroh
105-117

Pengaruh konsentrasi CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) dan gula aren terhadap fisikokimia dan organoleptik selai umbi bit (*Beta vulgaris* L.) ekstrak jahe merah

Widyatus Solichah, Deny Utomo, Cahyaning Rini Utami
118-131

Optimasi suhu dan waktu pengeringan pada kegiatan pascapanen jagung (*Zea Mays* L)

Titik Ismandari
132-145

Efek penggunaan gel lidah buaya buaya (*Aloe vera* L.) terhadap mutu minuman jelly lidah buaya

Nurul Findayanti, Hapsari Titi Palupi
146-151

Kajian proporsi santan kelapa, umbi gembili dan penambahan volume buah naga merah terhadap karakteristik fisikokimia serta organoleptik es krim nabati

Andre Ferdiansyah, Sri Winarti
152-163

Pengaruh konsentrasi starter dan ekstrak daun terhadap kadar total flavonoid, pH, dan organoleptik yoghurt daun karet kebo (*Ficus elastica*)

Ahmad Luthfi, Muh. Aniar Hari Swasono
164-172