



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 2 September 2023

Mutu fillet ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada fase post mortem dengan pengawet dari ekstrak biji picung (*Pangium edule* Reinw) pada penyimpanan suhu dingin

Aris Munandar, Yanti Febrisari, Sakinah Haryati, Dini Surilayani
173-180

Studi karakteristik kimia minuman probiotik kombucha sari kulit nanas (*Ananas comosus*)

Rahmah Utami Budiandari, Rima Azara, Ro'biatul Adawiyah, Andriani Eko Prihatiningrum
181-188

Karakterisasi santan instan bubuk yang dibuat menggunakan filler Na-CMC dari bacterial cellulose

Budi Santosa, Endang Rusdiana Sriwaningsih, Domu Wulang
189-196

Karakteristik kerang bulu (*Anadara antiquata*) dan potensinya sebagai abon

Michael Ricky Sondak, Hari Minantyo, Ika Yohanna Patiwi, Ratu Padma Ap-Fatsah, Jason Lau
197-203

Sifat fisik dan organoleptik tepung rumput laut *Gracilaria verrucosa* dari berbagai penanganan

Lukman Hudi, Trisca Yuniar Alfiyanti, Rahma Utami
204-210

Karakteristik sirup glukosa berbahan dasar umbut kelapa sawit dengan variasi konsentrasi enzim α -amilase dan suhu gelatinisasi

Maisaroh Maisaroh, Erista Adi Setya, Ngatirah Ngatirah
211-220

Metode ohmic heating untuk ekstraksi betasianin sebagai pewarna pangan dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*)

Syarifa Ramadhani Nurbaya, Ida Agustini Saidi, Syamsudduha Syahrini, Al Machfudz, Elena Febri Kusumawati
221-227

Pengaruh variasi starter dan konsentrasi ekstrak buah melon (*Cucumis melo* L.) terhadap sifat fisikokimia yogurt

Rima Azara, Ida Agustini Saidi, Rochma Amarulloh
228-235

Formulasi mie ikan patin dengan rasio tepung terigu dan pasta ubi jalar ungu berbeda sebagai pangan fungsional

Cahyaning Rini Utami, Sulkha Mafaza
236-245

Penentuan umur simpan keripik buah dengan metode accelerated shelf life test model kadar air kritis

Muhammad Rizky Ramanda, Syahrizal Nasution, Isnaini Rahmadi, Nina Lutfia Munawaroh
246-259

Penurunan waktu proses cleaning in place (CIP) dengan cara wet wash pada produksi susu bubuk di PT XYZ

Anggun Dwimarlina, Setya Budi Muhammad Abduh, Ahmad Ni'matullah Al-Baari
360-368

Pemanfaatan air botani dari buah salak pondoh (*Salacca zalacca* var *pondoh*) untuk pembuatan roti tawar sourdough

Monika Rahardjo, Monang Sihombing
269-279

Karakterisasi senyawa kompleks dengan logam transisi pada mikropartikel bunga cempaka (*Magnolia champaca* (L.) Baill. Ex Pierre) sebagai kandidat potensial nutrasetikal

Khoirin Maghfiroh, Deny Utomo
280-294

Pengaruh lama perendaman dan penambahan susu skim terhadap karakteristik bubur kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) instan

Hapsari Titi Palupi, Siti Afifah
295-303

Optimasi ampas jahe merah (*Zingiber officinale* var *rubrum*) sebagai essential oils terintegrasi metode eae (enzyme - assisted extraction) dan destilasi fraksinasi

Miftah Chuddin, Muh. Aniar Hari Swasono
304-311