



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 17 Nomor 1 Maret 2026

Karakteristik kimia dan organoleptik set yoghurt buah campolay (*Pouteria Campechiana*) dengan variasi lama inkubasi

Karina Wijaya
1-12

Kadar klorofil ekstrak daun pepaya pada jenis pelarut dan kadar zat penstabil yang berbeda

Poppy Diana Sari, Lukman Hudi, Al - Machfud, Aisyah Nurkhaliza, Erika Puspita Sari
13-19

Karakteristik tekstur dan sensori roti sourdough dengan penambahan Dangke (keju Enrekang)

Monika Rahardjo, Monang Sihombing, Marta Amelyia Sipayung, Bintang Carouline
20-33

Pengaruh substitusi tepung tempe edamame (*Glycine max* (L.) Merrill) terhadap tekstur dan warna crackers

Difaa' Millati 'Izzah, Aan Sofyan
34-44

Prediksi masa simpan emulsi virgin coconut oil-sari jeruk berdasarkan perubahan bilangan peroksida menggunakan metode accelerated shelf-life testing

Zakir Sabara, Lastri Wiyani, G Gusnawati, Andi Aladin, Vita Febrianti Mansyu, Chusnul Azzahrah
45-57

Pengaruh suhu pengeringan terhadap karakter fisikokimia dan aktivitas antioksidan tisane daun rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.)

Fiddini Nurul Hasri, Misril Fuadi, Nur Izalin Binti Mohamad Zahari, Muhammad Shafiq Bin Johari, Norra Ismail, Norhartini Abdul Samad
58-69

Karakteristik fisikokimia, total mikroba, dan sifat sensori serbuk limau kasturi (*Citrus microcarpa*) pada berbagai tingkat kematangan buah menggunakan mini spray dryer

Maulana Mubarak, Mhd Iqbal Nusa, Mohd Suhaimi Alias
70-80

Pengaruh perbedaan kombinasi formulasi minuman fungsional tinggi serat terhadap sifat fisikokimia dan sensori

Muhammad Arkan Fandewa, Muhammad Said Siregar,

Norzaleha Kasim, Maisarah Shamsulkamal
81-96

Pengaruh suhu pengeringan dan ukuran potongan terhadap karakteristik pengeringan nanas (*Ananas comosus*)

Hadijah Gajah, Misril Fuadi, Noor Azizah Binti Ahmad, Hairiyah Binti Mohamad
97-106

Karakteristik es krim susu beras dengan perbedaan penambahan emulsi putih telur dan waktu mixing

Cahyaning Rini Utami, Luluk Nur Aini Mufidah, Deny Utomo, Hapsari Titi Palupi, Khoirin Maghfiroh
107-119

Pengaruh perbedaan komposisi bahan terhadap kualitas tekstur mi konjak

Ferdy Pratama, Bunga Raya Ketaren, Norzaleha Binti Kasim, Maisarah Binti Shamsulkamal
120-129

Evaluasi pengaruh substitusi tepung pisang kepek (*Musa × Paradisiaca* L.) terhadap sifat organoleptik, preferensi konsumen, serta kandungan protein dan kadar air pada produk olahan Shiroi Koibito

Salanza Alfarest Darajat, Bambang Sugeng Suryatna
130-140

Analisis reformulasi serbuk kopi fungsional tinggi serat berbasis inulin dan maltodekstrin rintang terhadap stabilitas fisikokimia

Nanda Agustine, Budi Suarti, Suhaimi Alias
141-151

Pengaruh penambahan kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dan daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap sifat kimia dan organoleptik biskuit gluten free

Valentino Adrian Chuardy, Kejora Handarini, Yuyun Yuniati, Rachma Nur Devianti, Imania Ayu Wulandari
152-164

Pengaruh substitusi tepung buah pepaya pada produk crackers dari tepung mocaf dan susu sapi segar

Amanda Khairani Salsabella, Eni Purwani, Aan Sofyan
165-174