

**JURNAL ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN**

**ISSN: 2443-1095 E-ISSN: 2443-3446**

## VOLUME 5

**NOMOR 2 NOVEMBER 2019**

DITERBITKAN OLEH:

**FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI  
UNIVERSITAS MATARAM**

BEKERJASAMA DENGAN:

**PERHIMPUNAN AHLI TEKNOLOGI PANGAN (PATPI)  
CABANG NTB**



[HTTP://PROFOOD.UNRAM.AC.ID](http://profood.unram.ac.id)

# Pro Food

(Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Vol. 5 No. 2 November 2019

## DAFTAR ISI

<b>PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG TEMPE TERHADAP NUTRISI DAN MUTU SENSORI OPAK SINGKONG DARI LOMBOK UTARA</b> [ <i>The Effect of Tempeh Flour Concentration on Nutrition and Sensory Quality of Cassava Opak From North Lombok</i> ] <b>Arindra Pemilia, Dody Handito dan Yeni Sulastri</b>	459-468
<b>PENGARUH RASIO CAMPURAN BERAS KETAN DAN KACANG LEBUI TERHADAP KADAR ANTOSIANIN DAN SIFAT SENSORIS KERIPIK JAJE TUJAK, JAJANAN TRADISIONAL KHAS LOMBOK</b> [ <i>The Effect of Sticky Rice and Pigeon Pea Mix Ratio on Total Anthocyanin and Sensory Properties Jaje Tujak Chips, a Lombok Traditional Snack Food</i> ] <b>Widiyastuti, Nazaruddin, dan Dody Handito</b>	469-478
<b>PENGARUH FORMULASI MALTODEKSTRIN DAN TWEEN 80 PADA KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA BUMBU HERBAL INSTAN</b> [ <i>Influence of Maltodextrin and Tween 80 Formulations on Physicochemical Properties of Instant Herbal Spices</i> ] <b>Eva Mayasari, Tri Rahayuni, Jessi Manalu</b>	479-485
<b>NILAI ZAT GIZI MAKRO DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEMPE KEDELAI (<i>Glycine max L.</i>) KOMBINASI BIJI KECIPIR (<i>Psophocarpus tetragonolobus L.</i>)</b> [ <i>Value of Macro Nutrients and Antioxidant Activities Soybean (<i>Glycine max L.</i>) Combination of Winged Bean (<i>Psophocarpus tetragonolobus L.</i>)</i> ] <b>Christin Octavia Banobe, I Gusti Ayu Wita Kusumawati, Ni Ketut Wiradnyani</b>	486-495
<b>PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI PENSTABIL PADA PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK KACANG NAGARA (<i>Vigna unguiculata ssp. Cylindrica</i>)</b> [ <i>Effect of Type and Stabilizer Concentration on the Manufacture of Probiotik Drinks from Nagara Beans (<i>Vigna unguiculata ssp. Cylindrica</i>)</i> ] <b>Ova Deana Sutrisno, Lya Agustina, Hisyam Musthafa Al Hakim</b>	496-506
<b>KECERAHAN DAN KONSISTENSI WARNA KUNING DARI EMPAT EKSTRAK PEWARNA ALAMI</b> [ <i>Brightness and Consistency of Yellow Color of Four Natural Dye Extracts</i> ] <b>Rabiatul Adawiyah, Udiantoro Udiantoro, Agung Nugroho</b>	507-519

<b>GULA DARAH DAN BERAT BADAN TIKUS PUTIH <i>SPRAQUE DAWLEY</i> DIABETES MELITUS SETELAH TERAPI FRAKSI ETIL ASETAT MINUMAN SCJM</b> <i>[Blood Sugar Body Weight White Spraque Dawley Diabetes Melitus Rats After Treatment The Ethyl Asetat Fraction Scjm Drink]</i> <b>Ni Ketut Wiradnyani</b>	520-527
<b>KARAKTERISTIK MUTU MIKROENKAPSULAT MINYAK BUAH MERAH (Pandanus conoideus) DENGAN PERBANDINGAN KONSENTRAS</b> <i>[The Characteristics of Quality of Microencapsulate Red Fruit Oil (Pandanus conoideus) With a Comparison of the Composition of the Emulsifying Material and the Coating Material]</i> <b>Zita Letviany Sarungallo, Budi Santoso, Murtiningrum Murtiningrum, Mathelda K. Roreng, Venny Murni</b>	528-539
<b>Effect of extraction solvent on total flavonoid content of andaliman fruit (Zanthoxylum acanthopodium DC)</b> PENGARUH EKSTRAKSI DENGAN PELARUT PADA TOTAL FAVONOID BUAH ADALIMAN (Zanthoxylum acanthopodium DC) <b>Septina Silalahi, Tory Rachel Megaputri, Daisy</b>	540-543
<b>PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (Moringa oleifera) DAN TEPUNG KACANG KEDELAI (Glycine max. L) TERHADAP NILAI GIZI SNACK BAR</b> <i>[Addition of Moringa Leaf Flour (Moringa oleifera) and Soybean Flour (Glycine max. L) on Nutritional Value of Snack Bar]</i> <b>Dylla Hanggaeni Dyah Puspaningrum, Ida Ayu Ida Srikulini, Ni Ketut Wiradnyani</b>	544-548
<b>FORMULASI DAGING KEONG SAWAH DAN TEPUNG PORANG TERHADAP MUTU FISIK DAN SENSORIS BAKSO</b> <i>[Formulation of Meat Snail and Porang Flour on the Quality of Meatballs]</i> <b>Dewa Nyoman Adi Paramartha, Yeni Sulastri, Rucitra Widyasari, Zainuri</b>	549-559