

PRO FOOD



Patpi

JURNAL ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

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



VOLUME 6

NOMOR 1 MEI 2020

DITERBITKAN OLEH:

**FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI
UNIVERSITAS MATARAM**

BEKERJASAMA DENGAN:

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



<http://www.profood.unram.ac.id>



GARUDA
GARDA RUJUKAN DIGITAL



Current Issue

Vol 6 No 1 (2020): Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)



[IN - PRESS]

Pembaca yang kami hormati,

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT, atas berkat dan rahmatNya pada kesempatan ini kita dapat berjumpa melalui Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Volume 6 Nomor 1 Tahun 2020, Edisi Mei 2020.

Kami memohon maaf atas keterlambatan proses publikasi, karena kendala teknis selama masa pandemi COVID-19.

Artikel-artikel yang disajikan mendiskusikan metodologi dan substansi terkini dalam bidang ilmu dan teknologi pangan.

Kepada penulis dan penelaah naskah yang telah berkontribusi pada penerbitan jurnal edisi ini, kami menyampaikan terima kasih yang mendalam. Kami mengundang rekan sejawat peneliti dalam bidang teknologi pangan untuk mengirimkan hasil-hasil penelitian untuk disajikan pada jurnal ini pada edisi-edisi berikutnya. Saran dan kritik yang membangun juga sangat kami harapkan. Selamat membaca.

Dewan Redaksi

Pro Food

(Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)

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

Vol. 6 No. 1 Mei 2020

DAFTAR ISI

PENGARUH KOMBINASI SUHU DAN DEHUMIDIFIKASI UDARA PENERING TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN IRISAN BUAH MENKUDU (<i>Morinda citrifolia</i>) [<i>The Effect of Combination of Temperature and Drier Air Dehumidification On Antioxidant Activities of Noni Slices</i>] Ruth Riama Magdalena Marbun, Sholahuddin dan Tri Rahayuni	560-567
KARAKTERISTIK KWETIAU DARI TEPUNG BERAS MERAH (<i>Oryza sativa</i>) [<i>Characteristics of Kwetiau Made of Red Rice (<i>Oryza sativa</i>) Flour</i>] Kiki Yuliati, Merynda Indriyani Syafutri, Christian Madona	568-580
EFEKTIVITAS BUBUK KOPI ROBUSTA FUNGSIONAL DIFORTIFIKASI BUBUK DAUN KERSEN TERHADAP PENURUNAN KADAR GULA DARAH MENCIT DIABETES [<i>The Effectiveness of Functional Robusta Coffee Powder Fortified by <i>Muntingia calabura</i> L. Leaves Powder to Lower Blood Glucose Level in Diabetic Mice</i>] Imam Adriansyah, Dody Handito dan Rucitra Widayarsi	581-590
STUDI PENGARUH FAKTOR BUMBU, JENIS MINYAK DAN FREKUENSI PENGGORENGAN TERHADAP IMPURITIS MINYAK GORENG PASCA PENGGORENGAN TEMPE KEDELAI [<i>The Effect of Speed Factors, Oil Type and Fried Frequency of Imported Fried Oil Post Fishing of Soybean Tempe</i>] Cindhe Putri Larasati, Sri Hartati, Novian Wely Asmoro, Catur Budi Handayani	591-598
ANALISIS SENSORI DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MENGGUNAKAN METODE DPPH PADA CAMPURAN BAWANG PUTIH, JAHE, LEMON DAN MADU SEBAGAI SUPLEMEN HERBAL [<i>Sensory Analysis and Antioxidant Activity Using DPPH Method in Garlic, Ginger, Lemon and Honey Mixes as an Herbal Supplement</i>] Suci Rahmi, Hasanuddin Husin	599-608
PENGARUH METODE DAN SUHU <i>BLANCHING</i> TERHADAP PERSENYAWAAN SERAT BATANG PISANG SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN <i>ARES</i> [<i>The Effect of Methods and Temperature of Blanching Treatment on Fiber Compounds of Banana Stem as Raw Material of Ares</i>] Arin Tria Agustin, Mohammad Abbas Zaini, dan Dody Handito	609-622

PENGARUH PROPORSI TEPUNG RUMPUT LAUT <i>Kappaphycus alvarezii</i>, <i>Eucheuma spinosum</i>, DAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP DAYA TERIMA PANELIS DAN NILAI <i>HARDNESS</i> NUGGET JAMUR ENOKI (<i>Flammulina velutipes</i>) [<i>Effect of Kappaphycus alvarezii, Eucheuma spinosum Seaweed Flour, and Tapioca Flour Proportion on Hedonic Value and Hardness Value in Enoki Mushroom Nugget (Flammulina velutipes)</i>] Choiroel Anam, Theresia Nadia Andarini, Tiana Ayu Prima, dan Bambang Sigit Amanto	623-633
PENGARUH KONSENTRASI KECAMBAH KACANG HIJAU TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG TALAS KIMPUL [<i>The Effect of Mung Bean Sprout Concentration on the Physical and Chemical Properties of Taro Flour</i>] Hariyadi, Zainuri, Yeni Sulastri	634-642
POTENSI PIGMEN ALAMI DARI BAKTERI SIMBION KARANG <i>Mantipora</i> sp SEBAGAI PEWARNA MAKANAN [<i>Potential of Pigment from Symbion Coral Bacteria Mantipora sp As a Food Color</i>] Dhanang Puspita, Jacob L.A Uktolseja	643-646