

JURNAL ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

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



VOLUME 6

NOMOR 2 NOVEMBER 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>

Vol 6 No 2 (2020): Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)

[COMPLETE EDITION]

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 2 Tahun 2020, Edisi November 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. 2 November 2020

DAFTAR ISI

KOMPONEN SENYAWA DAN ANTIOKSIDAN BERBAGAI LOLOH PASCA PEREBUSAN DENGAN BERBAGAI BAHAN UTENSIL, PRODUK LOLOH UKM PEJENG KELOD, TAMPAK SIRING GIANYAR, BALI [<i>Compounds and Antioxidant Components of Various Post-Rushing Loloh With Various Utensil Ingredients, Product Loloh Of Ukm Pejeng Kelod Village, Tampak Siring Gianyar, Bali</i>] Ni Ketut Wiradnyani dan P Herry Sandayani	647-657
EKSTRAKSI SENYAWA ANTIOKSIDAN BERUPA LIKOPEN DARI LIMBAH BUAH SEMANGKA DI PULAU LOMBOK [<i>Reproducing Antioxidant Compounds Wit Lycopene Forms From Watermelon Waste In Lombok Island</i>] Taufikul Hadi dan Wardatul Jannah	658-664
TEKNOLOGI PRODUKSI NATA DE COCO BERBAHAN BAKU ORGANIK [<i>Production Technology of Organic Nata De Coco</i>] Lucia C. Mandey, Dantje Tarore, Jenny E.A. Kandou dan Natasia M. Dumais	665-672
PENGARUH KONSENTRASI STARTER BAKTERI <i>Lactobacillus plantarum</i> TERHADAP BEBERAPA KOMPONEN MUTU TEPUNG PORANG (<i>Amorphophallus oncophyllus</i>) [<i>The Effect of Lactobacillus plantarum Bacteria Starter Concentration on Some Quality of the Porang Flour (Amorphophallus oncophyllus)</i>] Ade Irma Juliana, Nazaruddin dan Moegiratul Amaro	673-684
PENGARUH PROPORSI DAMI NANGKA TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK DAN ORGANOLEPTIK SELAI LEMBARAN NANAS [<i>The Effect of Straw Jackfruit Proportion on the Chemical, Physical and Organoleptic Characteristics of Pineapple Slice Jam</i>] Ni Made Neni Parmiotari, Eko Basuki, Rucitra Widayarsi	685-696
PENGARUH PROPORSI BERAS SEJAHTERA DAN SAWUT SINGKONG TERHADAP MUTU NASI SAWUT [<i>The Effect of Prosperous Rice and Shredded Cassava Proportion on the Quality of Shredded Cassava Rice</i>] Wiwik Pratiwi, Baiq Rien Handayani*, Nazaruddin	697-709

<p>PENGARUH PENGERINGAN DAN RASIO PENYEDUHAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEH CASCARA KOPI ARABIKA (<i>Coffea arabica</i> L.) [<i>The Drying and Brewing Ratio Effect on Physical and Chemical Properties Arabica Coffee Cascara Tea (Coffea arabica L.)</i>] Dylla Hanggaeni Dyah Puspaningrum dan Ni Kadek Yunita Sari</p>	710-718
<p>PENGARUH KONSENTRASI MESOKARP SEMANGKA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN MIKROBIOLOGI WATER KEFIR SEMANGKA KUNING (<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.)) [<i>Effect of Watermelon Mesocarp Concentration on Physicochemical and Microbiology Characteristic of Yellow Watermelon (Citrullus lanatus (Thunb.)) Water Kefir</i>] Rhema Nafiri Syalom, Sri Mulyani, dan Anang Mohamad Legowo</p>	719-728
<p>EVALUASI MUTU KOPI ROBUSTA DI KECAMATAN KARE KABUPATEN MADIUN JAWA TIMUR [<i>Quality Evaluation of Robusta Coffee in Kecamatan Kare, Madiun District, East Java</i>] Choiroel Anam, Eny Muzayana, Rohmat Priya Atmaja, dan Didik Purnomo</p>	729-735
<p>KEMASAN PINTAR PENDETEKSI KESEGRAN BUAH SEMANGKA POTONG DARI EKSTRAK KAYU SECANG (<i>Caesalpinia sappan</i> L.) [<i>Smart Packaging for Detection of Sliced Watermelon Freshness from Sappan Wood Extracts (Caesalpinia sappan L.)</i>] Ardiyansyah, Mulia Winirsya Apriliyanti, Irene Ratri Andia Sasmita, Ainun Karimatun Nisa</p>	736-741
<p>KAJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TINGKAT KESUKAAN TEH DAUN INSULIN (<i>Smalanthus sonchifolius</i>) PADA BERBAGAI SUHU PENGERINGAN [<i>Study of Antioxidant Activity and Acceptance of Insulin Leaves Tea (Smalanthus Sonchifolius) on Various Drying Temperatur</i>] St. Yatun Naimah, Nazaruddin, dan Siska Cicillia</p>	742-748
<p>STUDI PEMBUATAN PERMEN JELLY DARI KOMBINASI NANAS (<i>Ananas comosus</i> L.) DAN JERUK SAMBAL (<i>Citrus microcarpa</i>) [<i>Study of Jelly Candy Processing with Combination of Pineapple (Ananas comosus l.) and Calamansi (Citrus microcarpa)</i>] Eva Mayasari, Tri Rahayuni, dan Nurul Erfiana</p>	749-756
<p>PEMANFAATAN PISANG TANDUK (<i>Musa x paradisiaca</i> L.) DAN SIRSAK (<i>Annona muricata</i> L.) DALAM PEMBUATAN SELAI LEMBARAN SUMBER SERAT [<i>Utilization of Horn Plantain (Musa x paradisiaca L.) and Soursop (Annona muricata L.) in The of Making Fiber Source Sheeted Jam</i>] Eveline dan Angelica Cornelia Hindarto</p>	757-765