

Pelindung

Dekan Fakultas Teknologi Industri UPN "Veteran" Jatim
Ir. Bambang Wahyudi, MS

Penanggung Jawab

Ketua Jurusan Teknologi Pangan

Mitra Bestari

DR. Drh. Hario Puntodewo, MApp.Sc
Dr. Ir. Chusnul Hidayat, MSc
Dr. Ir. Tejasari, MSc
Prof. DR. Ir. Hari Bowo, MS

Pimpinan Redaksi

Ir. Titi Susilowati, MT

Kesekretariatan

drh. Ratna Yulistiani, MP

Penyunting

Ir. Latifah, MS
Ir. Tri Mulyani S, MS
Ir. Enny Karti BS, MP
Ir. Sri Winarti, MP
Rosida, STP, MP
Ir. Murtiningsih
Dedin FR, STP, M.Kes

Produksi dan Lay-Out

Dra. Jariyah, MP
Ir. Rudi Nurismanto, MSi

Keuangan

Ir. Ulya Sarofa, MM

Distribusi, Promosi dan Iklan

Ir. Sudaryati HP, MP
Ir. Sri Djajati, MPd

Alamat Redaksi

Jurusan Teknologi Pangan
FTI - UPN "Veteran" Jawa Timur
Jalan Raya Medokan Ayu, Rungkut, Surabaya - 60294
Telp. (031) 8782179 – Fax. (031) 8782257
e-mail : tp_upn_jatim@yahoo.com
tp@upnjatim.ac.id

DARI REDAKSI

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT dan berkat ridhonya, maka Jurnal REKAPANGAN - Teknologi Pangan FTI UPN "Veteran" Jawa Timur dapat diterbitkan dalam dua kali terbitan setahun setiap bulan Juni dan bulan Desember.

Penerbitan Jurnal REKAPANGAN pada bulan Desember 2008 diharapkan dapat berjalan lancar dan berguna bagi para pembaca.

Redaksi mengucapkan terima kasih kepada semua pihak terutama para peneliti atas partisipasinya mengirimkan karya ilmiahnya berupa artikel sehingga Jurnal REKAPANGAN ini dapat diterbitkan. Redaksi selalu membuka kesempatan bagi para penulis lainnya untuk ikut berpartisipasi pada penerbitan-penerbitan selanjutnya.

Kritik dan saran dari semua pihak sangat diharapkan demi kelancaran Jurnal REKAPANGAN ini, dan semoga dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Surabaya, Desember 2008

Redaksi

REKAPANGAN

JURNAL

ISSN 1978-4163

TEKNOLOGI PANGAN

Vol. 2. No. 2 – Desember 2008

DAFTAR ISI

Dendeng Restrukturisasi Kaya Serat Dari Daging Dan Kluwih Dengan Na-Alginat Sebagai Bahan Pengikat <i>Sri Winarti, Enny Karti Basuki Susiloningsih, dan Rachma Dian</i>	1-8
Ekstraksi Natrium Alginat Dari Sargassum Filipendula <i>Sudaryati HP dan Retno W. H.</i>	9-13
Susu Formula Kedelai Yang Diperkaya Laktoferin : Pengaruhnya Terhadap Kadar Zat Besi, Kolesterol, Triglicerida, Hdl Dan Ldl Darah Anak Tikus (<i>Rattus norvegicus</i>) <i>Enny Purwati Nurlaili</i>	14-19
Pembuatan Puree Jambu Biji Merah (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat Dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Kamar) <i>Ratna Y. , Rosida dan Lia Kusuma W.</i>	20-29
Pembuatan Sosis Kacang Tunggak Dengan Penambahan Gluten Dan Curd Limbah Pengolahan VCO <i>Rudi Nurismanto, Sri Winarti, Latifah dan Flory Maria Margareta</i>	30-36
Penentuan Jumlah Bibit Pada Proses Pembuatan Gula Siwalan (<i>Borassus flabellifer</i> Linn) Kristal : Kajian Aspek Mutu Produk Dan Finansial <i>Fungki Sri Rejeki, Tri Rahayuningsih dan Anita Nurmawati</i>	37-47
Penggunaan Gliserol Monostearat Pada Proporsi Tepung Kacang Hijau Dengan Tepung Beras Dalam Pembuatan Cake <i>Enny Karti Basuki Susiloningsih, Ulya Sarofa dan Gita Unut</i>	48-54