

REKAPANGAN

JURNAL

ISSN 1978-4163

TEKNOLOGI PANGAN

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 Rungkut Madya, Gunung Anyar, Surabaya - 60294
Telp. (031) 8782179 - Fax. (031) 8782257

REKAPANGAN

**JURNAL
TEKNOLOGI PANGAN**

ISSN 1978-4163

Vol. 3. No. 2 – Desember 2009

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 pertama Jurnal REKAPANGAN ini pada bulan Desember 2009 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 2009

Redaksi

REKAPANGAN

JURNAL

ISSN 1978-4163

TEKNOLOGI PANGAN

Vol. 3. No. 2 – Desember 2009

DAFTAR ISI

Pengaruh Penambahan Sorbitol Dan Waktu Pengovenan Terhadap Daya Simpan Getuk Pisang Oven (Makanan Khas Kediri) <i>Mustika Murni</i>	62-69
Pembuatan Tepung Lidah Buaya Dengan Menggunakan Berbagai Macam Metode Pengeringan <i>Latifah, Angga Apriliawan</i>	70-80
Perubahan Aktivitas Enzim Amobil Lipase Dari Kentos Kelapa <i>Moh. Su'i, Harjono, Yuniarta, Aulani'am</i>	81-85
Bakso Sintetis Dari Campuran Gluten-Tempe Dengan Penambahan Tepung Tapioka <i>Jariyah *, Sudaryati HP, Lusiana Kurniawati</i>	86-92
Pemurnian Minyak Ikan Hasil Samping Penepungan Ikan Lemuru (<i>Sardinella Longiceps</i>) Menggunakan Zeolit Alam Teraktivasi <i>Kgs Ahmadi</i>	93-102
Efektifitas Asam Sitrat Sebagai Bahan Penggumpal Dan Pengawet Pada Produk Tahu <i>Ratna Yulistiani¹⁾ dan Anna Nuryati²⁾</i>	103-112
Pembuatan Nata De Manggo (Kajian : Konsentrasi Sukrosa Dan Lama Fermentasi) <i>Sri Djajati, Ulya Sarofa*) dan Syamsul A. **)</i>	113-127