

JURNAL TEKNOLOGI PANGAN
ISSN : 1978 - 4163 / E-ISSN : 2654 - 5292
Vol. 13 No. 2 Desember 2019

PENERBIT

Program Studi Teknologi Pangan
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

KETUA REDAKSI

Dr. Ir. Sri Winarti, MP.

DEWAN REDAKSI

Dr. Dra. Jariyah, MP.
Dr. Dedin Finatsiyatul Rosida, STP, MKes.
Dr. Rosida, S.TP, MP.
Ir. Ulya Sarofa, MM.
Riski Ayu Anggreini S,TP., M.Sc
Anugerah Dany Priyanto, S.TP,M.P., M.Sc
Luqman Agung W, S.TP., M.P
Dr. Ir. Chusnul Hidayat, MSc (Universitas Gadjah Mada Yogyakarta)
Prof. Dr. Ir. Teti Estiasih, MP (Universitas Brawijaya Malang)
Ir. Umi Purwandari, M.Sc, PhD (Universitas Trunojoyo Madura)
Dr. Paini Sri Widyawati, MP (Universitas Katolik Widya Mandala)
Dr. Satrijo Saloko (Universitas Mataram)
Prof. Dr. Ir. Dwiwati Puji Mulyani, MP (Universitas Mercu Buana Yogyakarta)
Dr. Abdul Rahim, S.TP, MP(Universitas Tadulako)
Dr. Mercy Taroreh, S.TP, M.Si (Universitas Sam Ratulangi Manado)
Prof. Yuli Witono (Universitas Negeri Jember)
Dr. Nanik Suhartatik, S.TP, MP (Universitas Slamet Riyadi Surakarta)

PRODUKSI DAN DISTRIBUSI

Ir. Eny Karti BS, MP
Ir. Sri Djajati, MPd
Andre Yusuf Trisna P, S.TP., M.Sc
Fesdila Putri Nurani, S.TP., M.Sc
M. Khadik Asrori, S.TP

SINOPSIS

Jurnal Teknologi Pangan merupakan Jurnal yang berisi publikasi dari hasil penelitian dibidang rekayasa pangan dan teknologi proses pengolahan dan agro industri. Jurnal ini diterbitkan oleh Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur bekerja sama dengan Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Seluruh Indonesia (GAPMMI) terbit setahun dua kali pada bulan Juni dan Desember.

ALAMAT REDAKSI

Kantor Redaksi Jurnal Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Surabaya
Telp. (031) 8782179; Fax.(031) 878225
Email : jtp@upnjatim.ac.id

DAFTAR ISI

MUTU SAUS DENGAN BAHAN DASAR TOMAT, WORTEL DAN MINYAK SAWIT MERAH Novly Badri Usman, Netti Herawati, Shanti Fitriani	1 - 11
SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK DENDENG GILING DARI DAGING SAPI – MANGGA MUDA Brigitta Josopandojo, Thomas Indarto P. Suseno, Ignatius Radix Astadi, Erni Setijawati	12 - 16
KARAKTERISTIK SENSORI DAN KANDUNGAN GIZI DARI SNACK BAR BERBASIS TEPUNG GOJI BERRY (LYCIUM BARBARUM L.) Kaleb Andhika Pamungkas, Esteria Priyanti	17 - 24
STUDI PERBEDAAN PENGRAJIN TEMPE DAN JENIS MINYAK TERHADAP SIFAT KIMIA DAN FISIK MINYAK GORENG PASCA PENGGORENGAN TEMPE Sri Hartati	25 - 34
SIFAT KIMIAWI MARMALADE KULIT BUAH NAGA DAN KULIT PISANG KEPOK Enny Karti Basuki Susiloningsih, Fesdila Putri Nurani	35 - 44
PENGARUH TINGKAT SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM TERMODIFIKASI PADA TEPUNG TERIGU DAN PENAMBAHAN GLISOROL MONOSTEARAT TERHADAP KUALITAS ROTI TAWAR Ulya Sarofa, Riski Ayu Anggreini, Lambriana Arditagarini	45 – 52
KARAKTERISTIK DAN AKTIVITAS PREBIOTIK PATI RESISTEN DARI TEPUNG UMBI UWI (<i>Dioscorea alata</i>) TERMODIFIKASI Sri Winarti, Jariyah, Riski Ayu Anggreini	53 - 67
KARAKTERISTIK EFFERVESCENT PREBIOTIK GALAKTOMANAN DARI AMPAS KELAPA Agung Prasetyo, Sri Winarti	68 - 76
FORMULASI BATTER BERBASIS PATI SAGU TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIA DAN SENSORI POPCORN CHICKEN Mitha Gusfriani, Shanti Fitriani, Vonny Setiaries Johan	77 - 87
MUTU FISIK DAN VIABILITAS PRODUK JAPRO (JAMU PROBIOTIK) MINUMAN SEHAT KAYA ANTIOKSIDAN Ayrton Hega A. Zona, Jefri Nur Rokhim, Novia Nur Agustin, Fitri Eka L., Ambar Fidyasari	88 - 94