

**JURNAL TEKNOLOGI PANGAN**  
**ISSN :1978 – 4163 / E-ISSN : 2654 – 5292**  
**Vol. 14 No.1 Juni 2020**

**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.  
Dr. Drh. Ratna Yulistiani, M.P.  
Dr. Ir. Rohadi, M.P. (Universitas Semarang)  
Dr. Febby J Polnaya (Universitas Pattimura)  
Dr. Satrijo Saloko (Universitas Mataram)  
Dr. Abdul Rahim, S.TP, MP (Universitas Tadulako)  
Dr. Ignatius Srianta, STP., MP (Universitas Katolik Widya Mandala)  
Prof. Dr. Ir. Dwiwati Puji Mulyani, MP (Universitas Mercu Buana Yogyakarta)  
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)  
Dr. Ir. Chusnul Hidayat, MSc (Universitas Gadjah Mada Yogyakarta)  
Prof. Dr. Ir. Teti Estiasih, MP (Universitas Brawijaya Malang)  
Prof. Ir. Umi Purwandari, M.Sc, PhD (Universitas Trunojoyo Madura)  
Dr. Paini Sri Widyawati, MP (Universitas Katolik Widya Mandala)

**PRODUKSI DAN DISTRIBUSI**

Ir. Enny Karti BS, MP  
Andre Yusuf Trisna P, S.TP., M.Sc  
Luqman Agung W, S.TP., M.P

**SINOPSIS**

Jurnal Teknologi Pangan merupakan Jurnal yang berisi publikasi dari hasil penelitian di bidang 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](mailto:jtp@upnjatim.ac.id)

## DAFTAR ISI

<b>PENGEMBANGAN MINUMAN FERMENTASI JAMBU KRISTAL (<i>Psidium guajava</i> L) SKALA PILOT PLAN DI LABORATORIUM MIKROBIOLOGI PANGAN)</b> Rosida*, F.P. Tobiang, dan Wahyu Tri Purwaningsih .....	1-7
<b>MODEL MATEMATIS KADAR BETA KAROTEN LABU KUNING (<i>Cucurbita maxima</i>) SELAMA PROSES PENGERINGAN DALAM KABINET DRIER</b> Akhdad Mustofa* dan Yustina Wuri Wulandari .....	8-15
<b>KARAKTERISTIK KIMIA TEPUNG JAGUNG P21 TERMODIFIKASI MENGGUNAKAN METODE NIKSTAMAL DENGAN PERLAKUAN LAMA PERENDAMAN DAN KONSENTRASI Ca(OH)<sub>2</sub></b> M. Khoiron Ferdiansyah*, Syarifah Dewi Noor Safitri, Sekar Jati Panulatsih, Mulidati Mutya Khasanah .....	16-29
<b>FORTIFIKASI KALSIMUM PADA KERUPUK DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG CANGKANG TELUR AYAM RAS</b> Nur Qolis, Catur Budi Handayani, Novian Wely Asmoro*, dan Afriyanti .....	30-39
<b>PENGARUH KADAR GARAM DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KUALITAS BAKASANG LAOR</b> Ferymon Mahulette*, Steven E. Silfera, Calvin Talakua, Frengki Wenno .....	40-51
<b>PENGARUH KONSENTRASI SUBSTRAT DAN LAMA INKUBASI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA PATI WALUR (<i>Amorphophallus variabilis</i>) TERMODIFIKASI SECARA ENZIMATIS</b> Ratna Yulistiani, Rosida*, M. Dhiyarti .....	52-67
<b>NILAI GIZI DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK NUGGET IKAN GABUS DENGAN PENAMBAHAN KACANG MERAH</b> Fhoni Kurnia Augusta, Dewi Fortuna Ayu*, Rahmayuni .....	68-82
<b>KARAKTERISTIK MI KERING TERSUBSTITUSI TEPUNG KIMPUL YANG DIMODIFIKASI SECARA FISIK</b> Ratih Lido Prameswari*, Iffah Muflihati, Umar Hafidz Asy'ari Hasbullah, Fafa Nurdyansyah ...	83-95
<b>KUALITAS BROWNIES KUKUS DENGAN KOMBINASI TEPUNG TERIGU (<i>Triticum aestivum</i>) TEPUNG SUKUN (<i>Artocarpus communis</i>) DAN TEPUNG UBI JALAR ORANYE (<i>Ipomoea batatas</i> L.)</b> Felicia Grace Paramita*, Franciscus Sinung Pranata, dan Yuliana Reni Swasti .....	96-107
<b>PERUBAHAN KOMPOSISI KIMIA TEMPE KACANG MERAH (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) SELAMA PENGOLAHAN</b> Feri Kusnandar*, Vega Widya Karisma, Antung Sima Firlieyanti, Eko Hari Purnomo .....	108-123