

REKAPANGAN
JURNAL TEKNOLOGI PANGAN
ISSN 1978-4163; Vol. 10 No.2 Desember 2016

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 Finatsiyatull Rosida, STP, MKes
Ir. Sudaryati, MP
Ir. Ulya Sarofa, MM
Ir. Murtiningsih, M Agr

PRODUKSI DAN DISTRIBUSI

Dr. Rosida, STP, MP
Ir. Eny Karti BS, MP
Ir. Sri Djajati, MPd

ALAMAT REDAKSI

Kantor Redaksi REKAPANGAN
Program Studi Teknologi Pangan
UPN "Veteran" Jawa Timur
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Surabaya
Telp. (031) 8782179; Fax.(031) 8782257
Email: jrekapangan@gmail.com

Jurnal REKAPANGAN memuat tulisan hasil penelitian yang berisi hasil penelitian yang termasuk dalam lingkup disiplin ilmu pengetahuan yang terkait dengan Ilmu dan Teknologi Pertanian guna menunjang pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Harga langganan per tahun (2 nomor) Rp. 300.000,- (termasuk ongkos kirim). Pembelian per nomor harap menghubungi bagian produksi dan distribusi.

Tim Mitra Bestari pada Jurnal Rekapangan :

Dr. Ir. Chusnul Hidayat, MSc

Dr. Ir. Teti Estiasih, MP

Dr. Ir. Dwi Setyaningsih, MS

Dr. Painsi Sri Widyawati

REKAPANGAN

**JURNAL
TEKNOLOGI PANGAN**

ISSN 1978-4163
Vol. 11 No.2 Desember 2016

DAFTAR ISI

ANALISA HISTOKIMIA DAN KIMIA TERHADAP HIPOKOTIL <i>BRUGUIERA GYMNORHIZA</i> (L) LAMK. SELAMA FASE MATANG (MATURE) Sri Handayani	73 -80
PENGARUH KOSENTRASI TEPUNG BERAS TERHADAP KARAKTERISTIK PIGMEN ALAMI YANG DIHASILKAN OLEH <i>MONASCUS PURPUREUS</i> DARI KULIT PISANG Ambar Fidyasari, dan Yohana Rafiqah	81-87
PENGARUH UMUR SIMPAN BUAH NAGA DAN JENIS PELARUT TERHADAP <i>EKSTRAKS BETASIANIN</i> DARI KULIT BUAH NAGA MERAH (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) Anni Faridah	88-98
PENGARUH KOMPOSISI DAN SUHU TERHADAP KUAT TARIK <i>LEATHER</i> KANGKUNG DAN OPTIMASINYA Ach. Faizal Amir, Muhammad Fakhry, Umi Purwandari	99-103
SIFAT FISIKO-KIMIA FLAKE PISANG KEPOK DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG CASSAVA Sri Winarti, Sudaryati HP. dan Erick Estrada	104-113
PEMBUATAN YOGHURT BUBUK SUSU KAMBING ETTAWA Sudaryati HP , Sri Djajati , Novan Tri Fachrizal	114-120
KAJIAN PEMANFAATAN BIJI NANGKA DENGAN <i>PLASTICIZER GLISERIN</i> DARI MINYAK JELANTAH SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN <i>EDIBLE COATING</i> Diah Mahita Nur Wulandari, Putri Indrian Saktihono, dan Titi Susilowati	121-128
PENERAPAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEPUNG BUAH MANGROVE JENIS PADADA (<i>SONNERATIA CASEOLARIS</i>) PADA KELOMPOK TANI MANGROVE DI WONOREJO TIMUR SURABAYA Jariyah, Rudi Nurismanto.....	129-133
SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KERIPIK SIMULASI TALAS (KAJIAN PROPORSI TALAS:TEPUNG TAPIOKA DAN PENAMBAHAN NaHCO₃) Rosida, Jariyah dan Pamungkas, O.W.	134-140
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA, DAN ORGANOLEPTIK YOGHURT SUSU JAGUNG (<i>ZEA MAYS</i>) DAN KACANG KORO PEDANG PUTIH (<i>CANAVALIA ENSIFORMIS</i>) DENGAN PENAMBAHAN SUSU SKIM Ulya Sarofa, Rudi Nurismanto, Bahrul Ulum	141-145

