

JURNAL

ISSN 1978-4163

TEKNOLOGI PANGAN

Vol. 1. No. 1 – Juni 2007

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

REKAPANGAN

**JURNAL
TEKNOLOGI PANGAN**

ISSN 1978-4163

Vol. 1. No. 1 – Juni 2007

DAFTAR ISI DARI REDAKSI

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT dan berkat ridho-Nya, 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 Juni 2007 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, Juni 2007

Redaksi

REKAPANGAN

JURNAL

TEKNOLOGI PANGAN

ISSN 1978-4163

Vol. 1. No. 1 – Juni 2007

DAFTAR ISI

Pembuatan Marmalade Jeruk Bali (Kajian Proporsi Daging Buah : Albedo dan Penambahan Sukrosa) <i>Jaryah, Rosida, Dewi Wijayanti</i>	1-6
Studi Keamanan Bakso Daging Sapi Tanpa Merk Yang Beredar Di Lingkungan Sekolah Dasar (Studi Kasus Di Kecamatan Dukuh Pakis) <i>Fungki Sri R., Endang Retno W. dan Dian Ika Indrayana</i>	7-12
Pembuatan Bakso Jamur (Kajian Jenis Bahan Pengisi Dan Penambahan Sodium Tripolyphosphat) <i>Ratna Yulistiani, Jaryah dan Intan Triwardani</i>	13-22
Kajian Rasio Kelopak Buah Rosela Dengan Air Dan Konsentrasi Natrium Alginat Pada Pembuatan Velva <i>Enny Karti Basuki S, Tri Mulyani S dan Dian Nuryana</i>	23-30
Pembuatan Dendeng Sukun <i>Rosida, T.M. Setyowati, dan D.I. Rahmawati</i>	31-37
Tingkat Pencemaran <i>Escherichia coli</i> dan <i>Staphylococcus aureus</i> Serta Penggunaan Pemanis Sintetik Sakarin Dan Siklambat Pada Jamu Gendong <i>Sri Winarti, Ulya Sarofa dan Esti Hardiani</i>	38-41
Proses Pembuatan Nugget Ikan Mas (<i>Cyprinus carpio</i>) : (Kajian Penambahan Tepung Tapioka Dan Susu Skim Terhadap Penerimaan Konsumen) <i>Endang Noerhartati, Tri Rahayuningsih, Tri Andayani</i>	42-46