

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. 2 – Desember 2007

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 Jurnal REKAPANGAN untuk volume 1 nomor 2 bulan Desember 2007 diharapkan dapat digunakan sebagai publikasi hasil-hasil penelitian bidang Teknologi Pangan 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 2007

Redaksi

REKAPANGAN

JURNAL

ISSN 1978-4163

TEKNOLOGI PANGAN

Vol. 1. No. 2 – Desember 2007

DAFTAR ISI

Pembuatan Mentega Buah (<i>Fruit Butter</i>) Jambu Biji Merah (Kajian Rasio Air : Jambu Biji Merah Dan Konsentrasi Sorbitol) <i>Tri Mulyani, Enny Karti B.S., Sinaratih</i>	47-57
Pembuatan Crackers (Kajian Proporsi Tepung Terigu : Tepung Tahu Dengan Penambahan Mentega Putih) <i>Ulya Sarofa</i>	58-63
Kajian Penambahan Jenis Gula Dan Kombinasinya Terhadap Mutu Dendeng Sayat Tiktok Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar <i>Latifah, Ulya Sarofa, Moh. Faizal Z.</i>	67-74
Pembuatan Susu Jagung Manis Bubuk Substitusi Susu Kacang Hijau (Kajian : Penambahan Dekstrin dan Na-CMC) <i>Sudaryati, Ratna Syulistiani, Shinta</i>	75-83
Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Waktu Perendaman Pada Manisan Kering Kulit Jeruk Pameló <i>Enny Karti Basuki S, Latifah dan Arni Rasinta</i>	84-92
Proses Pembuatan Burger Ikan Tengiri (<i>Scomberomorus sp</i>): Kajian Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi Yang Tepat Terhadap Penerimaan Konsumen <i>Tri Rahayuningsih, Endang Retno Wedowati dan Wiji Rahayu</i>	93-99
Analisis Faktor – Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Kinerja Mesin Penggiling Biji Kopi Dengan Menggunakan Metode Taguchi <i>Diana Puspitasari, Endang Retno Wedowati, Ahmad Arifudin</i>	100-106