

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

DARI REDAKSI

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran 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 2008 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 2008

Redaksi

REKAPANGAN

JURNAL

ISSN 1978-4163

TEKNOLOGI PANGAN

Vol. 2. No. 1 – Juni 2008

DAFTAR ISI

Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Penambahan NaHCO₃ Pada Pembuatan Tortilla Chips <i>Sri Winarti, Sudaryati dan Fanni Lestari</i>	1-9
Kajian Pemberian Daging Biji Buah Pucung (<i>Panglum edule</i> Reinw) Masak Dalam Upaya Mempertahankan Kesegaran Bandeng (<i>Chanos chanos</i>) Selama Penyimpanan 20 Jam <i>Wahyu S, dan Priscilla M D</i>	10-20
Pemanfaatan Limbah Kepala Udang Windu (<i>Penaeus monodon</i>) Untuk Pembuatan Terasi Dengan Kajian Penambahan Garam Dan Lama Fermentasi <i>Ulya Sarofa</i>	11-30
Model Perilaku Konsumen Terhadap Produk Makanan Cepat Saji (FAST FOOD) Dan Makanan Tradisional <i>Sudiyarto</i>	31-42
Kajian Penambahan Minyak Wijen Dan Tepung Ampas Tahu Pada Sosis Sintetis Gluten (Addition Of Sesame Oil And Flour Waste Of Tofu On Sausage Syntetic) <i>Enny Karti Basuki S, Ulya Sarofa, dan Ranita Desimerina</i>	43-52
Strategi Peningkatan Volume Penjualan Mie Telor Pada PT. Wijaya Panca Sentosa Food Sepanjang Sidoarjo <i>Nuriah Yuliatl</i>	53-58
Pembuatan Cookies Kelapa (Kajian Proporsi Tepung Terigu :Tepung Ampas Kelapa Dan Penambahan Kuning Telur) <i>Rosida, T. Susilowati, D.A. Manggarani</i>	59-65