

# Jurnal Mutu Pangan

(Indonesian Journal of Food Quality)

Volume 9 Nomor 1 April 2022

---

**Pengaruh Penambahan Kalium Sorbat terhadap Mutu Daging Kebab Iris**

---

**Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) dengan Kombinasi Oven Microwave dan Kipas Angin**

---

**Preferensi Konsumen terhadap Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kumis Kucing (*Orthosiphon aristatus*) sebagai Jamu**

---



Publikasi Resmi

Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan - FATETA IPB

Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia

Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia

South-East Asia Food & Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center, LPPPM IPB



**Ketua Dewan Redaksi:**

Winiati P. Rahayu, Prof. Dr

**Dewan Redaksi:**

Dede R. Adawiyah, Prof. Dr

Didah Nur Faridah, Dr

Nurheni Sri Palupi, Dr

Nur Wulandari, Dr

Puspo Edi Giriwono, Dr

Siti Nurjanah, Dr

**Mitra Bebestari:**

Dwiyati Pujimulyani, Prof. Dr (Univ. Mercua Buana), Gatot Priyanto, Dr (Univ. Sriwijaya), Harsi D. Kusumaningrum, Prof. Dr (IPB University), Joko Hermanianto, Dr (IPB University), Meike M. Lisangan, Dr (Univ. Papua), Nurhayati, Dr (Univ. Jember), R. Haryo Bimo Setiarto, Dr (BRIN), Rahmawati, Dr (Univ. Sahid), Ratih Dewanti-Hariyadi, Prof. Dr (IPB University), Reggie Surya, Dr (Univ. Bina Nusantara), Sri Widowati, Prof. Dr (BB-Pasca Panen), Sugiyono, Prof. Dr (IPB University), Tita Rialita, Dr (Univ. Padjajaran), Triana Setyawardani, Prof. Dr (Univ. Jenderal Soedirman), Uswah Hasanah, Dr (IPB University), Wahyudi David, Dr (Univ. Bakrie)

Alamat Redaksi:

Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi Pertanian  
IPB University (Institut Pertanian Bogor)  
Darmaga Bogor  
Telp: 0251-8425690  
Email: [jurnalmutupangan@gmail.com](mailto:jurnalmutupangan@gmail.com)  
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi>

## Keamanan Pangan untuk semua

Keamanan pangan adalah syarat mutlak yang harus terpenuhi untuk pangan yang akan dikonsumsi agar bermanfaat bagi kesehatan masyarakat. Undang-Undang Pangan No. 18 tahun 2012 menyatakan keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Manajemen keamanan pangan dimulai dari penerapan higiene sanitasi termasuk dari para penjamah pangan, pengolah dan para konsumen sebagai perilaku dasar keamanan pangan yang kemudian diharapkan menjadi budaya keamanan pangan. Lebih jauh lagi penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) di industri pangan dapat dilakukan bila aplikasi cara produksi pangan yang baik dan prosedur operasi baku sanitasi sudah dilakukan. Disisi lain, peran negara sebagai penyusun kebijakan dan peraturan serta pengawas penerapannya memerlukan dukungan dari proses analisis risiko yang terdiri dari kajian, manajemen dan komunikasi risiko. Pada kajian risiko diperlukan kegiatan identifikasi bahaya, karakterisasi bahaya, kajian paparan dan karakterisasi risiko. Pada tahapan komunikasi risiko diperlukan teknik mutakhir menyampaikan karakteristik risiko tersebut antara lain dengan memanfaatkan sarana *e-learning*. Sebagian bahasan tersebut termuat dalam artikel pada edisi kali ini.

Selamat membaca!

---

Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan - FATETA IPB

Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia

Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia

South-East Asia Food & Agricultural Science and Technology  
(SEAFAST) Center, LPPM IPB



# Jurnal Mutu Pangan

(Indonesian Journal of Food Quality)

## Mutu Pangan

**Preferensi Konsumen terhadap Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kumis Kucing (*Orthosiphon aristatus*) sebagai Jamu**  
*Consumer Preference for Java Tea (*Orthosiphon aristatus*) Extract-Based Functional Drink as Jamu*  
Christofora Hanny Wijaya, Cindy Caroline ..... 1-9

**Atribut Mutu Keripik Pisang Masak dengan Menggunakan Metode Importance Performance Analysis (IPA)**  
*Quality Attributes of Ripe Banana Chips Using the IPA method*  
Citra Resmi Hayuningtyas, Bambang Herry Purnomo, Nurhayati Nurhayati ..... 10-15

**Pengaruh Penambahan Kalium Sorbat terhadap Mutu Daging Kebab Iris**  
*Effect of Addition Potassium Sorbate of Sliced Kebab Meats Quality*  
Farha Herzegovina, Sugiyono, Nugraha Edhi Suyatma ..... 16-25

## Teknologi Proses

**Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) dengan Kombinasi Oven Microwave dan Kipas Angin**  
*Drying of Red Chilies (*Capsicum annuum* L.) Using Combination of Microwave Oven and Fan*  
Harum Fadhilatunnur, Subarna, Zhofran Murtadho, Tjahja Muhandri ..... 26-35

## Keamanan Pangan

**Consumption of Drinking Water and Its Contribution to Lead (Pb) Exposure in Toddlers Nutritional Status in Indonesia**  
*Konsumsi Air Minum dan Kontribusinya terhadap Paparan Timbal (Pb) pada Status Gizi Anak Balita di Indonesia*  
Muhammad Fadillah, Nuri Andarwulan, Didah Nur Faridah ..... 36-44

**Evaluasi Kesiapan Kader Keamanan Pangan Desa dengan Penerapan Sistem Pembelajaran Elektronik (E-Learning)**  
*Knowledge and Readiness Evaluation of Village Food Safety Cadres Applying a E-Learning System*  
Winiati P. Rahayu, Ruki Fanaike, Salma Nur Adillah ..... 45-52

**Higiene Pengolah dan Pedagang serta Identifikasi Cemaran *Salmonella* sp pada Bakso Bakar di Teluk Binjai, Kota Dumai**  
*Personal Hygiene of Processers and Traders and Identification of *Salmonella* sp Contaminants of Grilled Meatball in Teluk Binjai, Dumai City*  
Miranti Anada Putria, Dewi Erowati, Fitri, Lidya Novita ..... 53-57