

# Jurnal Mutu Pangan

*(Indonesian Journal of Food Quality)*

Volume 9 Nomor 2 Oktober 2022

**Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis**

**Pengetahuan dan Praktik Keamanan Pangan Ibu di Jakarta Selama Masa Pandemi Covid-19**

**Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Nori Daun Pohpohan dengan Kombinasi Pati Uwi Putih dan Karagenan**



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 (SEAFST) Center, LPPPM IPB





**Ketua Dewan Redaksi:**

Winiati P. Rahayu, Prof. Dr

**Dewan Redaksi:**

Dede R. Adawiyah, Prof. Dr

Didah Nur Faridah, Prof. Dr

Feri Kusnandar, Prof. Dr

Nurheni Sri Palupi, Prof. Dr

Nur Wulandari, Dr

Puspo Edi Giriwono, Dr

Siti Nurjanah, Dr

**Mitra Bebestari:**

Andi Nur Faidah Rahman, Dr (Univ. Hasanuddin), Ardiansyah, Dr (Univ. Bakrie), Condro Wibowo, Dr (Univ. Jenderal Soedirman), Dewi Fortuna Ayu, Dr (Univ. Riau), Diana E. Waturangi, Prof. Dr (Univ. Katolik Indonesia Atma Jaya), Eko Hari Purnomo, Dr (IPB University), Hotman Manurung, Dr (Univ. HKBP Nommensen), Meta Mahendradatta Prof. Dr (Univ. Hasanuddin), Musa Hubeis, Prof. Dr (IPB University), Nancy Dewi Yuliana, Dr (IPB University), Nurhayati, Dr (Univ. Jember), Ratih Dewanti-Hariyadi, Prof. Dr (IPB University), Rifda Naufalin, Prof. Dr (Univ. Jenderal Soedirman), Sri Widowati, Prof. Dr (BRIN), Tjahja Muhandri, Dr (IPB University), Umar Santoso, Prof. Dr (Univ. Gadjah Mada)

**Alamat Redaksi:**

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

## Ingredien Pangan dari Bahan Lokal

Ingredien pangan semakin penting peranannya dalam proses pengolahan pangan karena tuntutan konsumen modern yang menginginkan pangan yang menarik secara fisik dan sensori serta memiliki kandungan zat gizi dan non-gizi, serta memberikan manfaat fungsional kesehatan. Pada pangan berbentuk lembaran, seperti nori, tekstur merupakan salah satu unsur sensori yang penting yang harus terpenuhi sifat-sifatnya sebagai tekstur agar dapat menghasilkan pangan yang disukai. Dilain sisi, potensi ingredien pangan dari bahan lokal harus digali, salah satunya adalah untuk dapat mensubsitisi kebutuhan ingredien yang masih banyak diimpor dari negara lain. Dalam edisi ini, salah satu artikelnya mengangkat potensi lokal berupa pemanfaatan dedaunan yang dikombinasikan dengan bahan lain sehingga memenuhi syarat sebagai bahan yang dapat digunakan untuk mensubsitisi ingredien pangan yang masih merupakan bahan impor. Teknologi proses yang diterapkan merupakan teknologi yang relatif sederhana dan dapat dilakukan dalam skala usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Pengembangan teknologi proses yang dilakukan diharapkan dapat mendekati bahkan mengungguli produk aslinya dan memberikan nilai ekonomi yang memadai.

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 Techonology  
(SEAFAST) Center, LPPM IPB



## Mutu Pangan

**Preferensi Mahasiswa di Kota Pontianak terhadap Makanan Tradisional Kalimantan Barat dan Perbandingan Komposisi nutrisinya dengan Pangan Siap Saji**

*Student Preferences in Pontianak on West Kalimantan Traditional Food and Comparison of its Nutritional Composition with Ready-To-Eat Food*

Wahdah, Lucky Hartanti, Maherawati..... 58-66

**Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis**

*Effect of Chemical Composition and Rheological Properties of Wheat Flour to the Quality of Sweet Bread*

Feri Kusnandar, Harya Danniswara, Agus Sutriyono..... 67-75

**Pengaruh Penambahan *Spirulina platensis* sebagai Sumber Protein Nabati pada Daging Analog bagi Vegetarian**

*Addition of *S. platensis* as a Vegetable Protein Source to Analog Meat for Vegetarians*

Berliana Luckyta Sari, Eko Nurcahya Dewi, Ahmad Suheli Fahmi..... 76-83

## Keamanan Pangan

**Pengetahuan dan Praktik Keamanan Pangan Ibu di Jakarta Selama Masa Pandemi Covid-19**

*Food Safety Knowledge and Practice among Mothers in Jakarta during Covid-19 Pandemic*

Widya Aprilita Minamilail, Lilis Nuraida, Winiati P. Rahayu..... 84-91

**Profil Bahan Perisa Kritis Halal dalam Peraturan BPOM No. 13/2020**

*Profile of Halal Critical Flavoring Materials in BPOM Regulation No. 13/2020*

Sarah Fathia, Tjahja Muhandri, Nugraha Edhi Suyatma..... 92-102

## Teknologi Proses

**Pengembangan Produk Keripik Kelapa Skala Industri Kecil**

*Coconut Chips Product Development at a Small Industrial Scale*

Mohamad Awaludin, Nuri Andarwulan, Nur Wulandari..... 103-110

**Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Nori Daun Pohpohan dengan Kombinasi Pati Uwi Putih dan Karagenan**

*Physicochemical and Sensory Characteristics of Pohpohan Leaf Nori with Combination of Yam Starch and Carrageenan*

Zulfa Tiara Salsabila Rusmiadi, Ahmad Ni'matullah Al-Baarri, Anang Mohamad Legowo..... 111-118