

Jurnal Mutu Pangan

(Indonesian Journal of Food Quality)

Volume 11 Nomor 1 April 2024

**Kadar Bioaktif dan Aktivitas
Antioksidan Seduhan Kopi Arabika
dengan Variasi Metode Penyeduhan**

***Convolutional Neural Network
for Ground Coffee Particle Size
Classification***

**Kandungan Gula dan Vitamin C
pada Minuman *Ready to Drink*
dengan Klaim Vitamin C**



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, LPPM 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.

Nugraha E. Suyatma, Prof. Dr

Nurheni Sri Palupi, Prof. Dr

Nur Wulandari, Dr

Puspo Edi Giriwono, Dr

Siti Nurjanah, Dr

Mitra Bebestari:

Andriati Ningrum, Dr (Univ. Gadjah Mada), Ardiansyah, Dr (Univ. Bakrie), Dase Hunaefi, Dr.-Ing (IPB University), Dian Herawati, Dr (IPB University), Dias Indrasti, Dr (IPB University), Fitriyono Ayustaningwarno, Dr (Univ. Diponegoro), Gatot Priyanto, Dr (Univ. Sriwijaya), Gregoria Sri Suhartati Djarkasi, Prof. Dr (Univ. Sam Ratulangi), Marimin, Prof. Dr (IPB University), Made Astawan, Prof. Dr (IPB University), Nuri Andarwulan, Prof. Dr (IPB University), Rahmawati, Dr (Univ. Sahid), Robi Andoyo, Dr (Univ. Padjajaran), Sugiyono, Prof. Dr (IPB University), Supriyanto, Dr (IPB University), Taufik Djatna, Prof. Dr (IPB University), Usman Pato, Prof. Dr (Univ. Riau), Wahyudi David, Dr.agr. (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
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi>

Kopi Nusantara

Komoditi bahan penyegar seperti kopi, teh, dan coklat selalu mendapat perhatian. Industri kopi olahan maupun kopi siap saji akhir-akhir ini bermunculan yang ditandai dengan berbagai merek olahan kopi di pasaran dan kedai-kedai kopi baik dari level atas, menengah, hingga bawah. Berbagai jenis kopi telah dikenal di pasaran dengan karakteristiknya masing-masing, seperti dari jenis arabika dan robusta. Perkembangan ini tentunya menarik perhatian berbagai kalangan karena dengan mengonsumsi bahan penyegar khususnya kopi, konsumen akan merasakan kenikmatan dan bagi pengusaha menjanjikan keuntungan secara ekonomi. Perhatian ini tidak lepas dari para ilmuwan yang meneliti berbagai aspek tentang kopi. Eksplorasi mengenai komponen yang terkandung dalam kopi dari berbagai varietas dan daerah yang bervariasi, teknologi pengolahan kopi mulai fermentasi, penyangraian, hingga penyeduhan terus dilakukan. Penggunaan teknologi komputer untuk klasifikasi ukuran partikel kopi bubuk menggunakan *convolutional neural network* untuk metode penyeduhan kopi yang sesuai disajikan pada edisi ini.

Di bidang kebijakan dan regulasi pangan, adanya pembatasan GGL (gula, garam, lemak) juga menarik perhatian. Pola konsumsi pangan yang mengandung gula, garam, dan lemak berlebihan merupakan salah satu faktor risiko yang memicu tingginya kasus penyakit tidak menular. Batasan konsumsi gula harian diharapkan tidak lebih dari 50 gram per hari. Informasi kandungan gula pada minuman *ready to drink* diharapkan dapat digunakan oleh konsumen untuk mempertimbangkan asupan gula dari minuman tersebut.

Topik bahasan tersebut terdapat dalam edisi kali ini disamping beberapa artikel lainnya di bidang mutu, teknologi proses, serta kebijakan dan regulasi pangan.

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

Ketersediaan Tempe yang Menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik di Jabodetabek serta Pengetahuan Konsumen untuk Membelinya
The Availability of GMP-Applying Tempe in Jabodetabek Along with the Consumer Knowledge and their Willingness to Purchase
Kemal Komala, Ratih Dewanti-Hariyadi, Nur Wulandari..... 1-10

Kadar Bioaktif dan Aktivitas Antioksidan Seduhan Kopi Arabika dengan Variasi Metode Penyeduhan
Bioactive Content and Antioxidant Activity of Arabica Coffee Brew with Various Brewing Methods
Christian Liguori, Puspo Edi Giriwono, Dian Herawati..... 11-18

Mutu Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) yang Dilapis Ekstrak Daun Mimba (*Azadirachta indica* A Juss.) selama Penyimpanan Dingin
*The Quality of Catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*) Coated with Neem Leaf (*Azadirachta indica* A Juss.) Extract during Cold Storage*
Fardania Azhari, Rahmawati Rahmawati..... 19-27

Teknologi Proses

Effect of Batter Mix Variations on Sensory Quality of Breaded Shrimp
Pengaruh Variasi Batter Mix terhadap Mutu Sensori Udang Breaded
Iftachul Farida, Anis Khairunnisa..... 28-35

Convolutional Neural Network for Ground Coffee Particle Size Classification
Convolutional Neural Network untuk Klasifikasi Ukuran Partikel Serbuk Kopi Giling
Dimas Zaki Alkani Putra, Achmad Pratama Rifai... 36-51

Kebijakan Regulasi Pangan

Kandungan Gula dan Vitamin C pada Minuman Ready to Drink dengan Klaim Vitamin C
Sugar and Vitamin C Content in Vitamin C Claimed Ready to Drink Beverages
Rima Hidayati..... 52-62

Kajian Implementasi Informasi “Pilihan Lebih Sehat” Label Kemasan Mi Instan di Indonesia
Study on the Implementation of “Healthier Choice” Information in Instant Noodle Packing Labels in Indonesia
Laksono Wibowo, Nuri Andarwulan, Dias Indrasti..... 63-70