



Jurnal
Mutu Pangan
(Indonesian Journal of Food Quality)

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:

Agus Wijaya, Dr (Univ. Sriwijaya),
Alberta Rika Pratiwi, Dr (Univ.
Katolik Soegijapranata), Bambang
Nurhadi, Prof. Dr (Univ. Padjajaran),
Christina Winarti, Prof. Dr (BRIN),
C. Hanny Wijaya, Prof. Dr (IPB
University), Dody Dwi Handoko,
Dr (BSIP), Eko H. Purnomo, Dr
(IPB University), Elisa Julianti, Prof
Dr (Univ. Sumatera Utara), Gatot
Priyanto, Dr (Univ. Sriwijaya), Maria
D. P. T. Gunawan Puteri, Dr (Swiss
German University), Nur Aini, Prof
Dr (Univ. Jenderal Soedirman), R.
Haryo Bimo Setiarto, Dr (BRIN),
Rahmawati, Dr (Univ. Sahid), Satrijo
Saloko, Dr (Univ. Mataram), Sri
Rahardjo, Prof. Dr (Univ. Gadjah
Mada), Supriyadi, Prof. Dr (Univ.
Gadjah Mada), Tjahja Muhandri, 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
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi>

Peningkatan Mutu dan Sifat Fungsional melalui Rekayasa Proses Pangan

Perkembangan diversifikasi produk pangan perlu dibarengi dengan peningkatan keamanan dan mutu pangan, agar inovasi yang dihasilkan dapat lebih baik diterima masyarakat. Peningkatan mutu pangan antara lain dapat ditunjang dengan adanya sifat fungsional komponen yang terkandung dalam bahan baku produk pangan olahan. Penggunaan limbah seperti kulit buah naga yang masih mengandung berbagai zat gizi seperti vitamin dan mineral, serta zat non gizi seperti serat, senyawa fenolik, dan flavonoid yang memiliki aktivitas antioksidan masih dapat dimanfaatkan. Demikian juga ubi jalar ungu memiliki potensi sebagai pangan fungsional karena kandungan antosianin yang relatif tinggi dan menunjukkan aktivitasnya sebagai antioksidan dalam pencegah penyakit degeneratif. Dilain sisi, tepung mocaf juga dapat menjadi alternatif bahan baku lokal yang dapat menggantikan bahan baku yang masih banyak diimpor.

Kesemuanya itu harus ditunjang dengan pemanfaatan teknologi rekayasa proses agar nilai gizi dan sifat fungsional yang terkandung dalam bahan baku dapat dipertahankan atau diminimalkan penurunannya. Teknologi rekayasa proses juga dimaksudkan agar produk yang dihasilkan mempunyai karakteristik fisik dan sensori yang diminati masyarakat. Teknik ekstruksi merupakan salah satu teknik dalam rekayasa proses yang dapat disarankan.

Bahasan mengenai hal tersebut dapat dijumpai pada edisi 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 Techonology
(SEAFAST) Center, LPPM IPB



Jurnal Mutu Pangan

(Indonesian Journal of Food Quality)

Mutu Pangan

Aktivitas Antioksidan dan Profil Sensori Minuman Sari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah
*Antioxidant Activity and Sensory Profile of Kidney Bean Drink (*Phaseolus vulgaris* L.) with Added Red Ginger Extract*
Ahmad Pandiansyah, Nurul Asiah, Kurnia Ramadhan, Ardiansyah..... 71-77

Perubahan Komponen Kimia dan Antioksidan pada Umbi, Tepung, dan Beras Analog Ubi Jalar Ungu
Chemical Component and Antioxidant Changes in Tubers, Flour, and Analog Rice of Purple Sweet Potato
Haikal Samhana, Dias Indrasti..... 78-88

Teknologi Proses

Pemanfaatan Kecambah Kacang Hijau dan Kacang Kedelai sebagai Sumber Nitrogen pada Produksi *Nata de Pina*
*Utilization of Mung Bean and Soybean Sprouts as Nitrogen Source in *Nata de Pina* Production*
Humaira Puspita Putriutami, Ilham Marvie, Dina Fithriyani..... 89-95

Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Kukis dari Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Kulit Buah Naga
Physicochemical Characteristics of Cookies from a Mixture of Mocaf Flour and Dragon Fruit Peel Flour
Nadya Mara Adelina, Sarah Giovani, Maryam Jameelah, Rosianajayanti, Syarifah Fatimah Zahra Assagaf..... 96-106

Teknologi Proses

Karakteristik Fisik Beras Analog dari Jagung Berkadar Amilosa Sedang dengan Menggunakan Ulir Ekstruder Kecepatan Menengah
Physical Characteristic of Rice Analogous from Corn with Medium Amylose Content Made by Middle Speed of Screw Extruder
Faleh Setia Budi, Purwiyatno Hariyadi, Slamet Budijanto, Imam Perdana Putra..... 107-113

Penentuan Kecukupan Panas serta Evaluasi Sensori Produk Opor Ayam Steril PT XYZ
Determination of Thermal Adequacy and Sensory Evaluation of Sterile Opor Ayam Products of PT XYZ
Tjahja Muhandri, Putri Aslamiah Zahra, Dian Herawati, Harum Fadhilatunnur..... 114-120

Formulasi Serbuk Wedang Tahu dan Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Kadar Air Kritis
Powdered Silken Tofu Dessert Formulation and Shelf-Life Estimation Using Critical Moisture Content Method
Aliya Husna, Nurheni Sri Palupi, Feri Kusnandar, Azis Boing Sitanggang..... 121-132