

Jurnal Mutu Pangan

(Indonesian Journal of Food Quality)

Volume 12 Nomor 1 April 2025

**Optimasi Aktivitas Antioksidan
Minuman Herbal Celup Berbahan
Bunga Telang dan Serai**

**Peningkatan Higiene Sanitasi
Dapur Sentral PT XYZ dengan
Analisis VRIO (*Valuable, Rare,
Imitate to Cost, Organized*)**

***Instant Porridge Formulation
Based on Cassava Flour and
Tempeh Flour Composite
for Children***



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 (IPB University)

Dewan Redaksi:

Affiah Zahra Agista, Dr (Tohoku University)

Andreas Romulo, Dr (Bina Nusantara University)

Dede R. Adawiyah, Prof. Dr. (IPB University)

Didah Nur Faridah, Prof. Dr (IPB University)

Feri Kusnandar, Prof. Dr (IPB University)

Marini Damanik, Dr (Universitas Negeri Medan)

Nor Khaizura Binti Mahmud Ab Rashid, Prof.

Madya Dr (Universiti Putra Malaysia)

Nugraha E. Suyatma, Prof. Dr (IPB University)

Nurheni Sri Palupi, Prof. Dr (IPB University)

Nur Wulandari, Dr (IPB University)

Paini Sri Widyawati, Dr (Widya Mandala Catholic
University Surabaya)

Puspo Edi Giriwono, Dr (IPB University)

Siti Nurjanah, Dr (IPB University)

Mitra Bebestari:

Alberta Rika Pratiwi, Dr (Univ. Katolik
Soegijapranata), Ambar Rukmini, Prof.
Dr (Univ. Widya Mataram), Ardiansyah,
Prof. Dr (Univ. Bakrie), Condro Wibowo,
Dr (Univ. Jenderal Soedirman), Dias
Indrasti, Dr (IPB University), Eko Hari
Purnomo, Prof. Dr (IPB University),
Endang Prangdimurti, Dr (IPB University),
Frendy Ahmad Afandi, Dr (Kementerian
Koordinator Bidang Perekonomian), Gatot
Priyanto, Dr (Univ. Sriwijaya), Hendra
Wijaya, Dr (BBIA), Muhammad Arpah, Dr
(IPB University), Nancy Dewi Yuliana, Prof.
Dr (IPB University), Nuraini, Prof. Dr (Univ.
Jenderal Soedirman), Nurhayati, Dr (Univ.
Jember), Ratih Dewanti-Hariyadi, Prof. Dr
(IPB University), Robi Andoyo, Dr (Univ.
Padjadjaran), R. Haryo Bimo Setiarto, Dr
(BRIN), Sylvia Indriani, Dr (Suranaree
University of Technology), Siti Chairiyah
Batubara, Dr (Univ. Sahid), Tjahja Muhandri,
Dr (IPB University), Yaya Rukayadi, Prof.
Dr (Universiti Putra Malaysia), Zita L.
Sarungallo, Prof. Dr (Univ. Papua)

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>

Upaya Pemanfaatan Sumber Pangan Fungsional, serta Peningkatan Gizi dan Keamanan Pangan

Eksplorasi bahan baku yang bersifat fungsional akhir-akhir ini lebih mendapat perhatian. Diantara bahan-bahan tersebut, rempah-rempah menjadi komoditi yang banyak dimanfaatkan. Rempah-rempah adalah tanaman atau bagian dari tanaman yang dapat berupa kulit, bunga, buah, akar, daun, rimpang, biji, umbi, pucuk daun, maupun bagian lainnya. Rempah-rempah dapat menghasilkan oleoresin dan minyak atsiri yang merupakan komponen bioaktif yang bermanfaat bukan hanya untuk menghasilkan cita rasa dan aroma pada produk pangan tetapi juga bersifat sebagai antimikroba, antioksidan, antipenggumpalan darah, anti kolesterol dan lainnya bergantung dari jenis komponen bioaktifnya. Penggunaannya sebagai bahan baku minuman maupun makanan sudah banyak dieksplorasi. Pada edisi ini dilaporkan penggunaan rempah-rempah dengan kontribusinya sebagai antioksidan dan antimikroba.

Pangan siap saji terutama yang ditujukan untuk bayi dan anak-anak harus aman dan bergizi. Membuat formulasi untuk pangan yang sarat gizi dapat dilakukan dengan pemanfaatan tempe sebagai pangan asli Indonesia. Pembuatan formulasi produk pangan yang disukai merupakan tantangan tersendiri, disamping terbukti manfaatnya untuk membantu masalah *stunting*. Jaminan keamanan pangannya tentu saja harus diutamakan. Penyusunan strategi untuk peningkatan keamanan, utamanya dari segi higiene dan sanitasi di industri pangan siap saji dapat dilakukan dengan memperhitungkan sumber daya bisnis (*resources*) dan kemampuan (*capability*). Selanjutnya faktor-faktor tersebut dianalisis dengan pendekatan SWOT (*strengths, weaknesses, opportunities, threats*) atau VRIO (*valuable, rare, imitate to cost, organized*). Penggunaan analisis VRIO diharapkan dapat membantu manajemen mengevaluasi sumber daya bisnis yang lebih rinci untuk mencapai perkembangan yang berkelanjutan.

Mempertimbangkan perluasan kegunaan dari artikel yang dimuat di Jurnal Mutu Pangan, maka mulai edisi ini kami menambah jumlah artikel di setiap edisi menjadi 10 artikel dari sebelumnya 7 artikel. Berbagai artikel lain di bidang proses pangan, mutu, dan keamanan dapat dinikmati di 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 Technology
(SEAFast) Center, LPPM IPB



Mutu Pangan

Optimasi Aktivitas Antioksidan Minuman Herbal Celup Berbahan Bunga Telang dan Serai

Optimizing the Antioxidant Activity of Herbal Drink Made from Butterfly Pea Flower and Lemongrass

Marni Jayanti, Sulistyo Prabowo, Krishna Purnawan Candra, Aswita Emmawati..... 1-13

Meta-analysis of the Effect of Garlic on Microbial Count in Meat Products

Meta-analisis Aktivitas Antimikroba Bawang Putih pada Produk Daging

Suci Putri Ramadani, Harsi D. Kusumaningrum Uswatun Hasanah..... 14-25

Teknologi Proses

Pengaruh Komposisi Susu Cair terhadap Sifat Reologi dan Potensi Risikonya pada Kecukupan Proses Termal

The Effect of Liquid Milk Composition on Its Rheological Properties and Its Potential Risks on Thermal Process Adequacy

Ashari Widhiasmoro, Purwiyatno Haryadi, Eko Hari Purnomo..... 26-36

Optimasi Proses Produksi Biskuit Tinggi Protein Berbasis Soy Protein Concentrate (SPC)

Process Optimization of Soy Protein Concentrate (SPC)-Based High Protein Biscuits

Zahidah Khairina, Mohamad Djali, Robi Andoyo..... 37-46

Optimasi Proses Maserasi (*Vanilla tahitensis* JW Moore) Kering pada Produksi Ekstrak Vanili Menggunakan RSM

*Optimization of Dried Vanilla (*Vanilla tahitensis* JW Moore) Maceration Process in Vanilla Extract Production Using RSM*

Nizar Saeful Muslim, Purwiyatno Hariyadi, Nuri Andarwulan..... 47-56

Pengaruh Fluktuasi Suhu Penyimpanan Beku terhadap Perubahan Mutu *Pre-baked* Kroisan dan Produk Akhir

Effects of Frozen Storage Temperature Fluctuations on the Quality Changes of Prebaked Croissant and their Final Products

Kelvin Muhammad Akbar, Nugraha Edhi Suyatma, Budi Nurtama..... 57-65

Instant Porridge Formulation Based on Cassava Flour and Tempe Flour Composite for Children

Formulasi Bubur Instan Berbasis Komposit Tepung Singkong dan Tepung Tempe untuk Anak

Sri Inten Utami, Made Astawan, Tjahja Muhandri..... 66-75

Keamanan Pangan

Peningkatan Higiene Sanitasi Dapur Sentral PT XYZ dengan Analisis VRIO (*Valuable, Rare, Imitate to Cost, Organized*)

Hygiene Sanitation Improvement in the Central Kitchen Operation of PT XYZ by VRIO (Valuable, Rare, Imitate to Cost, Organized) Analysis

Febby Barita Lumban Tobing, Sugiyono, Winiati P. Rahayu..... 76-83

Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Pangan di Taman Tegalega Kota Bandung

Knowledge, Attitudes, and Practices of Hygiene and Sanitation of Food Handlers in Tegalega Park Bandung City

Nurani Putri Setya Pratiwi, Winiati P. Rahayu, Siti Nurjanah..... 84-96

Implementasi Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan Bertahap pada Industri Pangan Steril Komersial di Yogyakarta

Implementation of Food Safety Risk Management Program on Canned Food Production in Yogyakarta

Tyas Setyaningsih, Wahyu Sulistiadi..... 97-108