

Jurnal Mutu Pangan

(Indonesian Journal of Food Quality)

Volume 12 Nomor 2 Oktober 2025

Korelasi Sidik Jari Teh Putih (*Camellia sinensis*) dan Aktivitas Antioksidannya Menggunakan Spektrofotometri Inframerah Transformasi Fourier (FTIR) dan Analisis Data Multivariat

Characteristics of Pasta Substituted with Modified Taro and Yellow Yam Flour

Persepsi dan Tantangan Sertifikasi Perikanan Berkelanjutan oleh Perusahaan Pengolahan Produk Perikanan



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:

Afifah 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, Prof. Dr
(Widya Mandala Catholic University
Surabaya)
Puspo Edi Giriwono, Dr
(IPB University)
Siti Nurjanah, Dr
(IPB University)

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>

Pemanfaatan Bahan Baku, dan Penjaminan Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

Pada hakekatnya proses pengolahan pangan selain memberikan produk yang beraneka ragam juga ditujukan untuk meningkatkan nilai gizi dan daya cerna; memperpanjang masa simpan dan memudahkan distribusi; serta memberikan nilai tambah dan ekonomi. Proses pengolahan tersebut harus menjamin pangan yang dihasilkan aman, bermutu dan bergizi. Berbagai jenis bahan baku mulai dari sumber nabati, hewani termasuk perikanan dan limbahnya terus menerus digali. Komponen fungsional yang terdapat dalam bahan baku tersebut juga terus menerus dieksplorasi, termasuk komponen bioaktifnya seperti halnya yang terdapat pada daun teh.

Keamanan pangan harus diupayakan sepanjang rantai pangan dan harus dijaga tetap aman sampai dikonsumsi. Penjaminan keamanan pangan tersebut antara lain dapat dilakukan dengan audit internal dan eksternal. Pengakuan pihak eksternal dapat berupa pemberian sertifikasi, dan salah satunya adalah sertifikasi perikanan berkelanjutan yang merupakan salah satu upaya agar selain aman, juga dapat menjaga kelestarian lingkungan. Keamanan pangan juga harus selalu disosialisasikan agar kesadaran konsumen terhadap keamanan pangan semakin baik. Salah satu bentuk sosialisasi adalah dengan melibatkan berbagai komunitas masyarakat.

Selamat membaca!

Mitra Bebestari:

Anny Yanuriati, Dr (Univ. Sriwijaya), Ardiansyah, Prof. Dr (Univ. Bakrie), Condro Wibowo, Prof. Dr (Univ. Jenderal Soedirman), Dian Herawati, Dr (IPB University), Dody D. Handoko, PhD (BRMP), Endang Prangdimurti, Dr (IPB University), Hendra Wijaya, Dr (BBIA), Ignatius Srinta, Dr (Univ. Katolik Widya Mandala), Indah Epriliati (Univ. Katolik Widya Mandala), Iriani Setyaningsih, Prof. Dr (IPB University), Meta Mahendradatta, Prof. Dr. (Univ. Hasanuddin), Nanik Suhartatik, Dr (Univ. Slamet Riyadi), Nor Nadiyah Abdul Karim Shah, Dr (Univ. Putra Malaysia), Nurrahman, Prof. Dr (Univ. Muhammadiyah Semarang), R. Haryo Bimo Setiarto (BRIN), Rahmawati, Prof. Dr (Univ. Sahid), Saraswati, Dr (IPB University), Sri Raharjo, Prof. Dr (Univ. Gadjah Mada), Tjahja Muhandri, Dr (IPB University), Traiphop Phahom, Asst. Prof. Dr (Suranaree University of Technology), Trijunianto Moniharapon, Prof. Dr (Univ. Pattimura), Usman Pato, Prof. Dr (Univ. Riau), Wahyudi David, Dr.agr. (Univ. Bakrie), Zainal, Dr.rer.nat (Univ. Hasanuddin), Zita L. Sarungallo, Prof. Dr (Univ. Papua)

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, LPPM IPB



Mutu Pangan

- Penentuan Masa Simpan Ekstrak Etil Asetat Buah Andaliman Pada Kemasan Botol Kaca dan PET dengan Metode Accelerated Shelf-Life Test (ASLT)**
Shelf-Life Determination of Ethyl Acetate Extract of Andaliman Fruit in Glass and PET Bottles Utilizing Accelerated Shelf-Life Test (ASLT) Method
 Siti Basyariah Putri Lubis, Elisa Julianti, Albiner Siagian..... 109-117

- Mutu Fisikokimia dan Sensori Keripik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) serta Biaya Produksinya**
*Physicochemical and Sensory Qualities of Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) Chips and Its Production Costs*
 Aisyah Maryam Namirah, Sugiyono, Dede Robiatul Adawiyah..... 118-129

- Korelasi Sidik Jari Teh Putih (*Camellia sinensis*) dan Aktivitas Antioksidannya Menggunakan Spektrofotometri Inframerah Transformasi Fourier (FTIR) dan Analisis Data Multivariat**
*Correlation of White Tea (*Camellia sinensis*) Fingerprint and Their Antioxidant Activity Using Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectrophotometric and Multivariate Data Analysis*
 Muhammad Shalahuddin Yusuf, Dase Hunaefi, Nancy Dewi Yuliana..... 130-140

Teknologi Proses

- Effect of Drying Temperature and Slice Thickness on Drying Kinetics, Moisture Diffusivity, Energy Use, and Color Change in Convectively Dried Chayote Squash Slices**
Pengaruh Suhu Pengeringan dan Ketebalan Irisan terhadap Kinetika Pengeringan, Difusivitas Kelembapan, Penggunaan Energi, dan Perubahan Warna pada Irisan Labu Siam yang Dikeringkan Secara Konvektif
 Tina Nurkhoeriyati, Ignatius Arya Krishna Rustandi, Mwewa Chikonkolo Mwape..... 141-150

- Characteristics of Pasta Substituted with Modified Taro and Yellow Yam Flour**
Karakteristik Pasta dengan Substitusi Tepung Talas dan Uwi Kuning Termodifikasi
 Hadana Sabila Arsyistawa, Nur Aini, Hidayah Dwiyanti, Retno Setyawati..... 151-160

- Pemanfaatan Bubuk Bawang Merah Brebes untuk Meningkatkan Durabilitas Mi Basah**
Utilization of Brebes Shallots Powder to Enhance the Durability of Wet Noodles
 Yuniarti Dewi Rahmawati, Yunika Purwanti, Rifatul Masrikhiyahi..... 161-168

- Pengaruh Blansir dan Konsentrasi CMC terhadap Karakteristik Sirup Kulit Kopi Robusta (*Coffea canephora*)**
*The Effect of Blanching and CMC Concentration on the Characteristics of Robusta Coffee (*Coffea canephora*) Husk Syrup*
 Adinda Khairun Nisah, Nauas Domu Marihot Romauli..... 169-177

Kebijakan dan Regulasi Pangan

- Kajian Peraturan dan Persepsi Konsumen tentang Pencantuman Klaim Natrium Pada Pangan Olahan Antara**
Regulation Review and Consumer Perception towards Sodium Claim Declaration on Intermediate Food
 Gita Eka Prahasti, Feri Kusnandar, Nurheni Sri Palupi..... 178-187

- Persepsi dan Tantangan Sertifikasi Perikanan Berkelanjutan oleh Perusahaan Pengolahan Produk Perikanan**
Perceptions and Challenges of Sustainable Aquaculture Certification Among Fisheries Food Processor Companies
 Padma Rizki Dwi Arieanti Arsyad, Winiati P. Rahayu, Siti Nurjanah..... 188-197

- Implementasi Kebijakan SPP-IRT oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Barat**
Implementation of SPP-IRT Policy by District/City Health Offices in West Java Province
 Retno Anggrina Khalistha Dewi, Yohana Tania Tio, Lilis Nuraida, Winiati P. Rahayu..... 198-205