

Jurnal Mutu Pangan

(Indonesian Journal of Food Quality)

Volume 13 Nomor 1 April 2026

**Potensi Tepung Tulang Ikan
Kembung (*Rastrelliger kanagurta*)
untuk Meningkatkan Kandungan
Kalsium pada Sosis Ikan**

***The Effects of Brewing Condition
on Tea's Caffeine Content and
Sensory Quality***

**Pengaruh Perlakuan Pendahuluan
pada Pembuatan Tepung Sorgum
terhadap Mutu Beras Analog**



Publikasi Resmi

Divisi Ilmu dan Teknologi Pangan - FTT IPB

South-East Asia Food & Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center LRI – PGKH IPB

Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia

Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia



SEAFAST
CENTER



Patpi
PANGAN TERBUKA

Pemanfaatan Pangan Lokal dan Kondisi Proses yang Tepat

Jurnal
Mutu Pangan
(Indonesian Journal of Food Quality)

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, Prof. Dr (Widya Mandala

Catholic University Surabaya)

Puspo Edi Giriwono, Dr (IPB University)

Siti Nurjanah, Dr (IPB University)

Mitra Bebestari:

Anny Yanuriati, Dr (Univ. Sriwijaya), Condro

Wibowo, Prof. Dr (Univ. Jenderal Soedirman),

Dias Indrasti, Dr (IPB University), Dody

D. Handoko, PhD (BPMP), Endang

Prangdimurti, Prof. Dr (IPB University),

Hasbullah, Dr (Univ. Khairun), Ignatius

Srianta, Dr (Univ. Katolik Widya Mandala),

Inas Suci Rahmawati, Dr (IPB University),

Joncer Naibaho, Dr (Teagasc Food Research

Centre), Komang Ayu Nocianitri, Dr (Univ.

Udayana), Rahmawati, Prof. Dr (Univ Sahid),

Reggie Surya, PhD (Univ. Bina Nusantara),

Rohadi, Prof. Dr (Univ. Semarang), Slamet

Budijanto, Prof. Dr (IPB University), Tita

Rialita, Prof. Dr (Univ. Padjajaran), Titiek

Farianti Djaafar, Prof. Dr (BRIN), Tjahja

Muhandri, Dr (IPB University), Trijunianto

Moniharapon, Prof. Dr (Univ. Pattimura),

Vallerina Armetha, Dr (IPB University),

Wahyudi David, Dr.agr. (Univ. Bakrie),

Yonathan Asikin, Prof. Assoc. Dr (University

of the Ryukyus), Zita L. Sarungallo, Prof. Dr

(Univ. Papua)

Alamat Redaksi:

Divisi Ilmu dan Teknologi Pangan

Fakultas Teknik dan Teknologi

IPB University (Institut Pertanian Bogor)

Darmaga Bogor

Telp: 0251-8425690

Email: jurnalmutupangan@gmail.com

<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi>

Pemanfaatan bahan lokal dan optimasi proses pengolahan merupakan strategi penting dalam pengembangan pangan fungsional yang bernilai gizi tinggi dan tetap diterima konsumen. Salah satu pendekatan yang dikaji adalah penggunaan tepung tulang ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) sebagai sumber kalsium dalam produk sosis ikan. Di lain sisi di tengah kebutuhan sumber karbohidrat yang selama ini utamanya dicukupi dari beras, maka inovasi pangan berbasis sereal seperti sorgum yang dapat diproses menjadi beras analog sebagai pengganti beras perlu didukung. Kandungan tanin pada sorgum yang bersifat antinutrisi, memberikan warna gelap dan rasa pahit harus diatasi. Perlakuan perendaman, fermentasi, atau pemanasan dapat memengaruhi sifat fisik, kimia, dan sensori tepung sorgum sehingga dapat dimanfaatkan dengan baik.

Kondisi proses yang tepat juga dibutuhkan untuk menghasilkan minuman dengan senyawa aktif dan cita rasa yang tepat sebagaimana yang diinginkan dari minuman teh. Penyeduhan daun teh dengan variasi suhu dan waktu ekstraksi berpengaruh terhadap kadar kafein serta karakteristik sensori seperti kepahitan dan astringensi. Kombinasi antara pemanfaatan sumber daya lokal, dan pengendalian proses pengolahan yang tepat merupakan kunci dalam menghasilkan produk pangan inovatif yang tidak hanya bergizi tinggi, tetapi juga memiliki mutu sensori yang baik dan diterima oleh masyarakat.

Di sisi lain yang tidak boleh ditinggalkan, bahkan menjadi kunci utama keberhasilan proses adalah keamanan pangan. Kesesuaian penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) dan peningkatan kapasitas sumber daya manusia melalui edukasi merupakan dua aspek penting dalam upaya menjamin keamanan pangan di Indonesia. Penjaminan penggunaan BTP yang sesuai dengan jenis pangan dan dosis penggunaannya pada usaha mikro dan kecil (UMK) merupakan hal yang harus terus menerus disosialisasikan. Dalam rangka sosialisasi keamanan pangan tersebut, peran masyarakat kampus utamanya mahasiswa juga perlu terus ditingkatkan antara lain melalui program pendampingan UMK. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan aspek kognitif, dan perubahan perilaku dalam praktik produksi pangan yang lebih higienis dan sesuai dengan standar keamanan pangan.

Selamat membaca!

Divisi Ilmu dan Teknologi Pangan - FTT IPB

South-East Asia Food & Agricultural Science and Technology
(SEAFAST) Center LRI – PGKH IPB

Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia

Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia



Jurnal Mutu Pangan

(Indonesian Journal of Food Quality)

Mutu Pangan

Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Ready to Drink Parijoto

The Effect of Stabilizer Type and Concentration on the Physicochemical and Sensory Characteristics of Parijoto Ready to Drink
Isti Handayani, Aisyah Tri Septiana, Muna Verentsya Salsabila..... 1-8

Karakteristik Fisikokimia Tepung Talas Beragam Varietas Asal Jawa Barat dan Potensi Aplikasinya

Physicochemical Characteristics of Taro Flour from Various Varieties Originating from West Java and Its Potential Applications
Laeli Dyah Tantri Cahyaningrum, Tjahja Muhandri, Dase Hunaefi, Vallerina Armetha, Ahmad Fadli Alghifari, Edi Santosa..... 9-21

Fishbone Flour Derived from Indian Mackerel (*Rastrelliger Kanagurta*) to Improve the Calcium and Protein Content of Fish Sausage

*Tepung Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium dan Protein dalam Sosis Ikan*
Alvin Wijaya, Deannisa Fajriaty, Zamzahaila Mohd Zin, Zuraidah Nasution..... 22-30

Teknologi Proses

The Effects of Brewing Condition on Tea's Caffeine Content and Sensory Quality

Pengaruh Kondisi Seduh terhadap Kandungan Kafein dan Kualitas Sensori Teh
Pilandari Lembono, Catherine Theodora Mulyanto, Michelle, Yosia Gabriel Kurniawan... 31-38

Pemanfaatan Tepung Umbi Gembolo sebagai Prebiotik dan Pengaruh Waktu Inkubasi pada Karakteristik Yoghurt Sinbiotik

*Utilization of Gembolo Tumber Flour (*Dioscorea bulbifera L.*) as a Prebiotic and the Effect of Incubation Time to Produce Synbiotic Yoghurt*
Winda Dwi Setiyo Rini, Nur Aini, Prihananto.. 39-51

Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Biji Sorgum terhadap Mutu Beras Analog

The Effect of Preliminary Treatment of Sorghum Seeds on the Quality of Analog Rice
Iffadhiya Fathin Adiba, Ridwansyah, Hotnida Sinaga..... 52-59

Karakteristik Fisik dan Antikapang Edible Film Whey Protein dengan Bubuk Rempah sebagai Pembungkus Kopi

Physical and Antifungal Characteristics of Whey Protein Edible Film with Spice Powder as Coffee Packaging
Syahrizal Nasution, Finna Fathin Fadilla, Anjelin Novita Sari, Lasuardi Permana..... 60-70

Optimasi dan Validasi Ketinggian Air di Rotary Water Immersion Retort pada Proses Pasteurisasi Minuman Rasa Buah

Optimization and Validation of Water Level in Rotary Water Immersion Retort During Pasteurization Process of Fruit-Flavored Beverage Product
Puteri Stevia Nutrihaliza Kurniawan, Winiati P. Rahayu..... 71-79

Keamanan Pangan

Pengaruh Program Pangan Aman Goes to Campus Batch 4 terhadap Pengetahuan Mahasiswa dan Penerapan CPPOB di UMK Pangan Olahan

The Effect of the Safe Food Goes to Campus Program Batch 4 on Student Knowledge and the Implementation of GMP in Food MSEs
Indriemayatie Asri Gani, Sugiyono, Winiati P. Rahayu, Athiah Kamila..... 80-91

Kesesuaian Penggunaan Bahan Tambahan Pangan pada Bumbu Olahan Skala Industri Rumah Tangga Pangan di Jawa Timur

Compliance of Food Additives Usage for Seasoning Products by Home Scale Food Industry in East Java Region
Aida Khoirullisa, Retno Angrina Khalistha Dewi, Sutrisno Koswara, Winiati P. Rahayu..... 92-101