



---

Agustus 2014

**JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS MULAWARMAN**

***Penelitian***

Pengaruh Perendaman Umbi Gadung Dayak Dalam Air, Larutan Garam, dan Larutan Kapur Terhadap Kandungan Asam Sianida Selama Enam Hari Perendaman (*Soaking Effects in Water, Salt, and Calcium Carbonat Solutions on Cyanic Acid Content of Gadung Dayak Tuber Roots During Six Days of Soaking*) **Dhono Apriansyah, Hadi Suprpto, Deny Sumarna**

Pengaruh Perbandingan Kulit Nanas (*Ananas comocus L. Merr*) dengan Gula Pasir dan Penambahan Karboksi Metil Selulosa terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Juice Kulit Nanas (*Effects of Pipeapple (Ananas comocus L. Merr) Peel and Sugar Ration with Carboxy Methyl Cellulose Addition on Chemical and Sensory Properties of Pineapple Peel Juice*) **Luthfi Rijalul Fikri, Bernatal Saragih**

Formulasi Tepung Ampas Tahu dan Terigu Terhadap Mutu Stik (*Formulation of Tofu Cake Flour and Wheat on Stick Quality*) **Tuge Sulaiman, Hudaida Syahrumsyah**

Pengaruh Formulasi Daging Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dengan Daging Kelinci Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Nugget (*Effect of Super Red Dragon Fruit Flesh (Hylocereus costaricensis) and Rabbit Meat Formula on Chemical and Sensory Properties of Nugget*) **Novita Sari, Miftakhur Rohmah**

Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale Roxb*) dan Konsentrasi Carboxy Methyl Celulose Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Sensoris Sirup Jahe (*Effect of Ginger Variety and Carboxy Methyl Celulosa Concentration on Chemical, Physical, and Sensory Characteristics of Ginger Syrup*) **Agustu Sholeh Pujokaroni, Marwati**

Pengaruh Ekstrak Daun Gamal (*Gliricidia sepium*) Dalam Air Rendaman Untuk Proses Pencelupan Buah Pisang Kepok (*Musa balbisiana*) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Buah Setelah Pemeraman (*Effect of Gamal (Gliricidia sepium) Leaves Extract for Immersing process of Kepok Banana (Musa balbisiana) on Chemical and Sensory characteristics After Ripening Process*) **Faizal Rahman, Rina Shintawati Asra**

---

Bekerjasama dengan

**Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Kalimantan Timur**

# JTPUnmul

JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN Universitas Mulawarman

## **PENERBIT**

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian  
Universitas Mulawarman  
Jl. Tanah Grogot Kampus Gunung Kelua  
Samarinda 75119

## **KETUA EDITOR**

Krishna Purnawan Candra (THP-UNMUL Samarinda)

## **EDITOR**

Bernatal Saragih (THP-UNMUL Samarinda)  
Dahrulsyah (TPG-IPB Bogor)  
Dodik Briawan (GMK-IPB Bogor)  
Khaswar Syamsu (TIN-IPB Bogor)  
Meika Syahbana Roesli (TIN-IPB Bogor)  
V. Prihananto (THP-Unsoed Purwokerto)

## **EDITOR PELAKSANA**

Sulistyo Prabowo  
Hadi Suprpto  
Miftakhur Rohmah

## **ALAMAT REDAKSI**

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian  
Fakultas Pertanian  
Universitas Mulawarman  
Jalan Tanah Grogot Kampus Gunung Kelua  
Samarinda 75119  
Telp 0541-749159  
e-mail: [jtpunmul@gmail.com](mailto:jtpunmul@gmail.com)

**JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS MULAWARMAN**  
**Volume 9 Nomor 2**  
**Agustus 2014**

<b>Penelitian</b>	Halaman
Pengaruh Perendaman Umbi Gadung Dayak Dalam Air, Larutan Garam, dan Larutan Kapur Terhadap Kandungan Asam Sianida Selama Enam Hari Perendaman ( <i>Soaking Effects in Water, Salt, and Calcium Carbonat Solutions on Cyanic Acid Content of Gadung Dayak Tuber Roots During Six Days of Soaking</i> ) <b>Dhono Apriansyah, Hadi Suprpto, Deny Sumarna</b> .....	1-7
Pengaruh Perbandingan Kulit Nanas ( <i>Ananas comocus L. Merr</i> ) dengan Gula Pasir dan Penambahan Karboksi Metil Selulosa terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Juice Kulit Nanas ( <i>Effects of Pipeapple (<u>Ananas comucus L. Merr</u>) Peel and Sugar Ration with Carboxy Methyl Cellulose Addition on Chemical and Sensory Properties of Pineapple Peel Juice</i> ) <b>Luthfi Rijalul Fikri, Bernatal Saragih</b> .....	8-17
Formulasi Tepung Ampas Tahu dan Terigu Terhadap Mutu Stik ( <i>Formulation of Tofu Cake Flour and Wheat on Stick Quality</i> ) <b>Tuge Sulaiman, Hudaida Syahrumsyah</b> .....	18-22
Pengaruh Formulasi Daging Buah Naga Super Merah ( <i>Hylocereus costaricensis</i> ) dengan Daging Kelinci Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Nugget ( <i>Effect of Super Red Dragon Fruit Flesh (<u>Hylocereus costaricensis</u>) and Rabbit Meat Formula on Chemical and Sensory Properties of Nugget</i> ) <b>Novita Sari, Miftakhur Rohmah</b> .....	23-28
Pengaruh Varietas Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> Roxb) dan Konsentrasi Carboxy Methyl Celullose Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Sensoris Sirup Jahe ( <i>Effect of Ginger Variety and Carboxy Methyl Celullose Concentration on Chemical, Physical, and Sensory Characteristics of Ginger Syrup</i> ) <b>Agustu Sholeh Pujokaroni, Marwati</b> .....	29-35
Pengaruh Ekstrak Daun Gamal ( <i>Gliricidia sepium</i> ) Dalam Air Rendaman Untuk Proses Pencelupan Buah Pisang Kepok ( <i>Musa balbisiana</i> ) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Buah Setelah Pemeraman ( <i>Effect of Gamal (<u>Gliricidia sepium</u>) Leaves Extract for Immersing process of Kepok Banana (<u>Musa balbisiana</u>) on Chemical and Sensory characteristics After Ripening Process</i> ) <b>Faizal Rahman, Rina Shintawati Asra</b> ..	36-40

**PEDOMAN PENULISAN**  
**Jurnal Teknologi Pertanian**  
**Universitas Mulawarman**

**Pengiriman**

Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman menerima naskah berupa artikel hasil penelitian dan ulasan balik (review) yang belum pernah dipublikasikan pada majalah/jurnal lain. Penulis diminta mengirimkan tiga eksemplar naskah asli beserta softcopy dalam disket yang ditulis dengan program Microsoft Word. Naskah dan disket dikirimkan kepada:

**Editor Jurnal Teknologi Pertanian**  
*d. a. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*  
*Fakultas Pertanian*  
*Universitas Mulawarman*  
*Jalan Tanah Grogot*  
*Samarinda 75119*

**Format**

**Umum.** Naskah diketik dua spasi pada kertas A4 dengan tepi atas dan kiri 3 centimeter, kanan dan bawah 2 centimeter menggunakan huruf Times New Roman 12 point, maksimum 12 halaman. Setiap halaman diberi nomor secara berurutan. Ulasan balik (review) ditulis sebagai naskah sinambung tanpa subjudul Bahan dan Metode, Hasil dan Pembahasan. Selanjutnya susunan naskah dibuat sebagai berikut :

**Judul.** Pada halaman judul tuliskan judul, nama setiap penulis, nama dan alamat institusi masing-masing penulis, dan catatan kaki yang berisi nama, alamat, nomor telepon dan faks serta alamat E-mail jika ada dari corresponding author. Jika naskah ditulis dalam bahasa Indonesia tuliskan judul dalam bahasa Indonesia diikuti judul dalam bahasa Inggris.

**Abstrak.** Abstrak ditulis dalam bahasa Inggris dengan judul "ABSTRACT" maksimum 250 kata. Kata kunci dengan judul "Keyword" ditulis dalam bahasa Inggris di bawah abstrak.

**Pendahuluan.** Berisi latar belakang dan tujuan.

**Bahan dan Metode.** Berisi informasi teknis sehingga percobaan dapat diulangi dengan teknik yang dikemukakan. Metode diuraikan secara lengkap jika metode yang digunakan adalah metode baru.

**Hasil dan Pembahasan.** *Hasil*, berisi hanya hasil-hasil penelitian baik yang disajikan dalam bentuk tubuh tulisan, tabel, maupun gambar. Foto disertakan dalam bentuk file tersendiri. *Pembahasan*, berisi interpretasi dari hasil penelitian yang diperoleh dan dikaitkan dengan hasil-hasil penelitian yang pernah dilaporkan (publikasi).

**Ucapan Terima Kasih.** Digunakan untuk menyebutkan sumber dana penelitian dan untuk memberikan penghargaan kepada beberapa institusi

atau orang yang membantu dalam pelaksanaan penelitian dan atau penulisan laporan.

**Daftar Pustaka.** Daftar Pustaka ditulis memakai sistem nama tahun dan disusun secara abjad. Beberapa contoh penulisan sumber acuan:

**Jurnal**

Wang SS, Chiang WC, Zhao BL, Zheng X, Kim IH (1991) Experimental analysis and computer simulation of starch-water interaction. *J Food Sci* 56(2): 121-129.

**Buku**

Charley H, Weaver C (1998) *Food a Scientific Approach*. Prentice-Hall Inc USA

**Bab dalam Buku**

Gordon J, Davis E (1998) Water migration and food storage stability. Dalam: *Food Storage Stability*. Taub I, Singh R. (eds.), CRC Press LLC.

**Abstrak**

Rusmana I, Hadioetomo RS (1991) *Bacillus thuringiensis* Berl. dari peternakan ulat sutera dan toksisitasnya. Abstrak Pertemuan Ilmiah Tahunan Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia. Bogor 2-3 Des 1991. p. A-26.

**Prosiding**

Prabowo S, Zuheid N, Haryadi (2002) Aroma nasi: Perubahan setelah disimpan dalam wadah dengan suhu terkontrol. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional PATPI*. Malang 30-31 Juli 2002. p. A48.

**Skripsi/Tesis/Disertasi**

Meliana B (1985) Pengaruh rasio udang dan tapioka terhadap sifat-sifat kerupuk udang. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian UGM Yogyakarta.

**Informasi dari Internet**

Hansen L (1999) Non-target effects of Bt corn pollen on the Monarch butterfly (*Lepidoptera: Danaidae*). <http://www.ent.iastate.edu/entsoc/ncb99/prog/abs/D81.html> [21 Agu 1999].

Bagi yang naskahnya dimuat, penulis dikenakan biaya Rp 175.000,00 (seratus tujuh puluh lima ribu rupiah).

Hal lain yang belum termasuk dalam petunjuk penulisan ini dapat ditanyakan langsung kepada REDAKSI JTP ([jtpunmul@gmail.com](mailto:jtpunmul@gmail.com); <http://jtpunmul.wordpress.com>).