



Maret 2017

JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS MULAWARMAN

Penelitian

Formulasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Blackie*) dan Terigu terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Bolu Gulung (*Formulations of Purple Sweet Potatoes (Ipomea Batatas Blackie) and Wheat Flour on Chemical and Sensory Characteristic of Swiss Roll*)

Ropi Eriandi, Wiwit Murdianto

Pengaruh Formulasi Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) dan Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) terhadap Kadar Protein dan Sifat Sensoris Nugget (*Effect of Talas Belitung (Xanthosoma Sagittifolium) and Snakehead Fish (Ophiocephalus Striatus) Meat on Protein Content and Sensory Characteristics of Nugget*)

Indayati, Hudaida Syahrumsyah

Studi Perbandingan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Nugget (*Study on Yellow Pumpkin (Cucurbita Moschata) and Super Red Dragon Fruit (Hylocereus Costaricensis) Ratio on Chemical and Sensory Characteristics of Nugget*)

Catur Setyo Prabowo, Sukmiyati Agustin

Pengaruh Formulasi Daging Buah Pisang Lowe (*Musa Acuminata L.*) dan Daging Ayam terhadap Karakteristik Sensoris Nugget (*Effect of Formulation of Lowe Banana (Musa Acuminata L.) and Chicken Meat on Sensory Characteristics of Nugget*)

Ramadhani Chaniago

Pengaruh Formulasi Nira Aren (*Arenga Pinnata Merr.*) dan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Minuman Jahe Merah Instan (*Effect of Sugar Palm (Arenga Pinnata Merr.) Sap and Extract of Red Ginger (Zingiber Officinale var. *Rubrum*) Formulation on Chemical and Sensory Properties of Red Ginger Instant Beverage*)

Kumin Ayu Kartika, Krishna Purnawan Candra, Yuliani

Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Singkong Gajah (*Manihot Utilissima*) dan Penambahan Tepung Kedelai Lokal terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Basah (*Substitution of Modified Cassava Flour of Singkong Gajah (Manihot Utilissima) and Addition of Local Soybean Flour on Physicochemical Properties and Organoleptics of Wet Noodle*)

Siti Masithah Fiqtinovri, Woro Setiaboma

Bekerjasama dengan

Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Kalimantan Timur

JTP

JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN

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

JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS MULAWARMAN
Volume 12 Nomor 1
Maret 2017

Penelitian	Halaman
Formulasi Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomea Batatas Blackie</i>) dan Terigu terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Bolu Gulung (<i>Formulations of Purple Sweet Potatoes (<u>Ipomea Batatas Blackie</u>) and Wheat Flour on Chemical and Sensory Characteristic of Swiss Roll</i>) Ropi Eriandi, Wiwit Murdianto	1-5
Pengaruh Formulasi Talas Belitung (<i>Xanthosoma Sagittifolium</i>) dan Daging Ikan Gabus (<i>Ophiocephalus Striatus</i>) terhadap Kadar Protein dan Sifat Sensoris Nugget (<i>Effect of Talas Belitung (<u>Xanthosoma Sagittifolium</u>) and Snakehead Fish (<u>Ophiocephalus Striatus</u>) Meat on Protein Content and Sensory Characteristics of Nugget</i>) Indayati, Hudaida Syahrumsyah	6-10
Studi Perbandingan Labu Kuning (<i>Cucurbita Moschata</i>) dan Buah Naga Super Merah (<i>Hylocereus Costaricensis</i>) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Nugget (<i>Study on Yellow Pumpkin (<u>Cucurbita Moschata</u>) and Super Red Dragon Fruit (<u>Hylocereus Costaricensis</u>) Ratio on Chemical and Sensory Characteristics of Nugget</i>) Catur Setyo Prabowo, Sukmiyati Agustin	11-15
Pengaruh Formulasi Daging Buah Pisang Lowe (<i>Musa Acuminata L.</i>) dan Daging Ayam terhadap Karakteristik Sensoris Nugget (<i>Effect of Formulation of Lowe Banana (<u>Musa Acuminata L.</u>) and Chicken Meat on Sensory Characteristics of Nugget</i>) Ramadhani Chaniago	16-20
Pengaruh Formulasi Nira Aren (<i>Arenga Pinnata Merr.</i>) dan Ekstrak Jahe Merah (<i>Zingiber Officinale</i> Var. <i>Rubrum</i>) terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Minuman Jahe Merah Instan (<i>Effect of Sugar Palm (<u>Arenga Pinnata Merr.</u>) Sap and Extract of Red Ginger (<u>Zingiber Officinale</u> var. <i>Rubrum</i>) Formulation on Chemical and Sensory Properties of Red Ginger Instant Beverage</i>) Kumin Ayu Kartika, Krishna Purnawan Candra, Yuliani ...	21-25
Substitusi Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) Singkong Gajah (<i>Manihot Utilissima</i>) dan Penambahan Tepung Kedelai Lokal terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Basah (<i>Substitution of Modified Cassava Flour of Singkong Gajah (<u>Manihot Utilissima</u>) and Addition of Local Soybean Flour on Physicochemical Properties and Organoleptics of Wet Noodle</i>) Siti Masithah Fiqtinovri, Woro Setiaboma	26-34

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; <http://jtpunmul.wordpress.com>).