

Jurnal Mutu Pangan

(Indonesian Journal of Food Quality)

Volume 10 Nomor 2 Oktober 2023

Perbandingan Asam Fenolat dan Total Fenolik Kopi Arabika Bogor dari Pengolahan Pascapanen dan Tingkat Sangrai Berbeda

Evaluasi Kecukupan Panas dan Pengembangan Proses Alternatif dalam Sterilisasi Komersial Jamur Kancing dalam Kaleng

Prevalensi Cemaran Bakteri Indikator Sanitasi dan Patogen pada Daging Ayam dan Produk Olahannya di Indonesia: Sistematika Review dan Meta-Analisis



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

Dewan Redaksi:

Dede R. Adawiyah, Prof. Dr

Didah Nur Faridah, Prof. Dr

Feri Kusnandar, Prof. Dr.

Nurheni Sri Palupi, Prof. Dr

Nur Wulandari, Dr

Puspo Edi Giriwono, Dr

Siti Nurjanah, Dr

Mitra Bebestari:

Anton Apriyantono, Dr (Univ. Bakrie), Ardiansyah, Dr (Univ. Bakrie), Dase Hunaefi, Dr.-Ing (IPB University), Dias Indrasti, Dr (IPB University), Eko Hari Purnomo, Dr (IPB University), Elisa Julianti, Prof. Dr (Univ. Sumatera Utara), Erliza Noor, Prof. Dr (IPB University), Faleh Setia Budi, Dr (IPB University), Frendy Ahmad Afandi, Dr (Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian RI), Gatot Priyanto, Dr (Univ. Sriwijaya), Harsi D. Kusumaningrum, Prof. Dr (IPB University), Hendra Wijaya, Dr (Balai Besar Industri Agro), Meta Mahendradatta, Prof. Dr (Univ. Hasanuddin), Nurhayati, Dr (Univ. Jember), R. Haryo Bimo Setiarto, Dr (BRIN), Saraswati, Dr (IPB University), Tjahja Muhandri, Dr (IPB University), Wahyudi David, Dr. agr (Univ. Bakrie)

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>

Proses Pangan untuk Peningkatan Nilai Tambah

Proses pengolahan pangan bertujuan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman. Berbagai metode telah diterapkan untuk tujuan tersebut yang bergantung dari bahan baku, bentuk produk yang diinginkan dan juga memperhatikan masa simpan produk yang dihasilkan. Proses pengolahan pangan dapat menghasilkan produk pangan yang mempunyai nilai sensori, daya cerna dan sifat yang lebih unggul dibandingkan bahan bakunya. Akhir-akhir ini banyak berkembang proses pengolahan pangan yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambahnya berupa pangan fungsional. Senyawa fungsional pada produk pangan dapat diperoleh melalui proses ekstraksi dari berbagai bagian dari tanaman, khususnya herbal atau rempah-rempah. Produk pangan yang banyak dijumpai adalah dalam bentuk minuman. Minuman fungsional telah banyak beredar di masyarakat dengan pertumbuhan usaha yang pesat. Secara ekonomi industri minuman fungsional memberikan kontribusi yang besar karena masyarakat percaya akan khasiat senyawa yang terkandung dalam minuman tersebut.

Dalam memproduksi pangan, industri banyak menggunakan metode sterilisasi dan metode pemanasan lainnya karena merupakan salah satu metode yang handal untuk membunuh mikroba perusak dan patogen. Perbaikan metode pemanasan secara teknis terus dikembangkan menyesuaikan kondisi bahan bakunya. Dengan metode pemanasan yang sesuai maka proses produksi pangan dapat mencapai mutu dan keamanan yang diharapkan dan dapat menghemat biaya energi yang dikeluarkan. Artikel mengenai proses produksi pangan terutama untuk peningkatan nilai tambah dapat dijumpai pada edisi kali ini disertai dengan artikel lainnya di bidang mutu, teknologi proses dan keamanan pangan.

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 Techonology
(SEAFAST) Center, LPPM IPB



Jurnal Mutu Pangan

(Indonesian Journal of Food Quality)

Mutu Pangan

Profil Sensori Minuman Yuzu (<i>Citrus junos</i>) Komersial <i>Sensory Profile of Commercial Yuzu Drinks (Citrus junos)</i> Lani Nurlela, Tjahja Muhandri, Dede Robiatul Adawiyah.....	63-72
---	-------

Penentuan Indikator Umur Simpan Minuman Botanical Berbahan Dasar Jahe Merah dan Bawang Putih <i>Determination of Shelf-life Indicators of Botanical Beverage Prepared from Red Ginger and Garlic</i> Nabila Lathifah Fatmawati, Setya Budi Muhammad Abduh, Ahmad Ni'matullah Al-Baarrii.....	73-83
---	-------

Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut terhadap Daya Terima Nasi IR 64 <i>The Effect of Adding Seaweed Flour on Acceptance of IR 64 Cooked Rice</i> Fa'izah Fauzi, Alsuendra, Efrina.....	84-92
--	-------

Teknologi Proses

Perbandingan Asam Fenolat dan Total Fenolik Kopi Arabika Bogor dari Pengolahan Pascapanen dan Tingkat Sangrai Berbeda <i>Comparison of Phenolic Acids and Total Phenolic in Bogor Arabica Coffee Subjected to Varied Postharvest and Roasting</i> Muhammad Reza, Dian Herawati, Feri Kusnandar.....	93-99
--	-------

Evaluasi Kecukupan Panas dan Pengembangan Proses Alternatif dalam Sterilisasi Komersial Jamur Kancing dalam Kaleng <i>Heat Treatment Adequacy Evaluation and Redesign of Commercial Sterilization Process for Canned Button Mushrooms</i> Feri Kusnandar, Huda Hainun Dafiq, Winiati P. Rahayu, Dandy Irmawan	100-107
--	---------

Keamanan Pangan

Risiko Paparan Formaldehida dari Beberapa Jenis Ikan pada Masyarakat di Kecamatan Dramaga, Bogor, Jawa Barat <i>Risk of Formaldehyde Exposure from Several Fish Types in Community of Dramaga Subdistrict, Bogor, West Java</i> Alfin Maulana Wihardi, Puspo Edi Giriwono, Dias Indrasti.....	108-115
--	---------

Prevalensi Cemarkan Bakteri Indikator Sanitasi dan Patogen pada Daging Ayam dan Produk Olahannya di Indonesia: Sistematis Review dan Meta-Analisis <i>Prevalence of Sanitary Indicator and Pathogenic Bacteria Contamination in Chicken Meat and Chicken Meat Products in Indonesia: A Systematic Review and Meta-Analysis</i> Sri Madiarti Sipayung, Winiati P. Rahayu, Siti Nurjanah.....	116-127
--	---------