

VOL. 16. NO. 1. Juni 2019

ISSN : 0216-1192

E-ISSN : 2541-4054



Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian

Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research



BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
BALAI BESAR PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PASCAPANEN PERTANIAN
BOGOR, INDONESIA

Terakreditasi (*Accredited*) Nomor : 21/E/KPT/2018

JURNAL PENELITIAN PASCAPANEN PERTANIAN
(Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research)

Volume 16, Nomor 1, Juni 2019
Akreditasi Nomor 21/E/KPT/2018

DAFTAR ISI

Halaman

Karakteristik Beras Analog dari Tepung Jagung-Kacang Merah Menggunakan Agar-agar sebagai Bahan Pengikat <i>Characteristics of Analogue Rice from Corn-Red Bean Flour using Agar as Binders</i> Nur Aini, Joni Munarso, Fanny Siti Annisa, dan Tri Tustian Jayanthi.....	1-9
Pengaruh Penggunaan Pelarut dan Teknik Ekstraksi terhadap Mutu Gelatin Ceker Ayam <i>Effect of Solvent Used and Extraction Technique to Quality of Chicken Feet Gelatin</i> Miskiyah, Juniawati, dan Elmi Kamsiati.....	10-18
Pemilihan Starter Cair Unggul untuk Fermentasi Biji Kakao <i>Selection of Superior Liquid Starters for Cocoa Beans Fermentation.</i> Misgiyarta, Anas Miftah Fauzi, Khaswar Syamsu, dan S Joni Munarso.....	19-24
Efektivitas Metode Blansir terhadap Peningkatan Kualitas Simplisia Temu Mangga (<i>Curcuma mangga</i> Val) setelah Masa Simpan <i>Effectiveness Blanching Method to Improve the Quality of Temu Mangga (Curcuma mangga Val.) Simplicia after Storage</i> Devi Safrina dan Mery Budiarti Supriadi.....	28-33
Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (<i>Zea mays</i> L.), Tepung Kacang Hijau (<i>Phaseolus radiatus</i>) dan Labu Kuning LA3 (<i>Cucurbita moschata</i>) <i>Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Flake Made from Corn (Zea mays L.), Mung Bean (Phaseolus radiatus) and Yellow Pumpkin LA3 (Cucurbita moschata) Flour</i> Mukhammad Fauzi, Giyarto, Triana Lindriati dan Hema Paramashinta.....	34-46
Pengaruh Perbandingan Tepung Rabung (<i>Dendrocalamus asper</i>) dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Kimia dan Karakteristik Sensori Cookies <i>Influence of Ratio of Bambooshoot Flour (Dendrocalamus asper) and Wheat Flour on The Chemical Characteristics and Sensory Characteristics of Cookies</i> Doddy A Darmajana, Novianti Wulandari, Rima Kumalasari, dan Ade Chandra Irwansyah.....	47-55

Tgl. terima : 20-12-2020
No. Induk :
Asal bahan Pustaka : Beli/Tukar/Hadiah
Dari :