

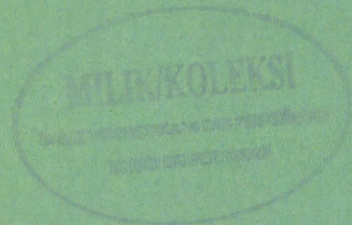
Vol. 16. NO. 2. September 2019

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

DAFTAR ISI

	Halaman
Penambahan Enkapsulan dalam Proses Pembuatan Yoghurt Powder Probiotik dengan Metode <i>Spray Drying</i> <i>Encapsulation in yoghurt powder processing with spray drying method</i> Juniawati, Miskiyah dan Ayu Kusuma.....	56-63
Rancangan Proses Produksi Fruit Leather Berbasis Pisang Skala Usaha Kecil Menengah (UKM) Kapasitas 50 Kg/Hari <i>Fruit Leather Production Process Design Based On Middle Small Scale Business Scale (UKM) Capacity 50 Kg / Day</i> Muhamad Kurniadi, Asep Nurhikmat, Annisa Kusumaningrum, Aldicky Faizal Amri, dan Dini Ariani.....	64-72
Pendugaan Umur Simpan Ekstrak Kering Beku Biji Melino Kerikil (<i>Gnetum Genmon L</i> 'Kerikil) berdasarkan Kadar Senyawa Resveratrol dan Aktivitas Antioksidan <i>Shelf life estimation of melinjo kerikil seeds freeze-dried extract based on resveratrol and antioxidant activity</i> BambangKunarto, Sutardi, Supriyantodan ChairilAnwar.....	73-79
Produksi Enzim Selulase oleh Aktinomiset Menggunakan Frond Sagu <i>Production Of Cellulase Enzym By Actinomicet Using Sagu Frond</i> Sumarni Nompoo, Anja Meryandini, dan Titi Candra Sunarti.....	80-89
Formulasi Roti Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum Dengan Penambahan Pati Garut dan Gum Arab <i>Gluten Free Bread Formulation Based on Sorghum Flour with Addition of Arabic Garut and Gum Starch</i> ZakiaMaulida, NurAini, Budi Sustriwan, dan Juni Sumarmono.....	90-98
Optimasi Pembuatan Mi dari Tepung Jagung Prigelatinisasi <i>Optimization of Noodle Making from Prigelatinized Corn flour</i> NurAini, Budi Sustriawan, dan Masrukhi.....	99-109

Tgl. terima : 28-12-2020
No. Induk :
Asal bahan Pustaka : Beli/Tukar/Hadiah
Dari :