

VOL. 16. NO. 3. Desember 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 3, Desember 2019

Akreditasi Nomor 21/E/KPT/2018

**DAFTAR ISI**

Halaman

- Pengaruh *Edible Coating* Pati Singkong Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Pisang Tongka Langit  
*The Effect of Cassava Starch Edible Coating on Quality and Shelf Life of Tongka Langit Banana*  
Priscillia Picauly, Gilian Tetelepta.....110-115
- Pengukusan untuk Menurunkan Gejala *Chilling Injury* dan Mempertahankan Mutu Buah Pisang Nipah  
*Steaming to Reduce the Symptoms of Chilling Injury and Maintaining Quality of Banana CV. Nipah*  
Nurhayati Hamzah, Assrorudin.....116-122
- Teknologi Pengolahan Samosa dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)  
*Received Power and Samosa Nutrition Substance With Addition Of Moringa Oleifera*  
Andika Kuncoro Widagdo.....123 -128
- Aplikasi Ekstrak Daun Zaitun (*Olea Europaea L.*) dalam Pengemasan Vakum untuk Mencegah  
Pencoklatan pada Buah Salak  
*Application Of Olive Leaves Extract (Olea europaea L.) in Vacuum Packaging to Prevent Browning  
on Salacca Fruit*  
Ahmad Nimatullah Al-Baarri, Heni Rizqjati, Mochammad Dicky Zulkharisma, Anang Mohamad Legowo,  
Ailsa Afra Mawarid, Widia Pangestika, Mulyana Hadipernata, Wisnu Broto.....129-136
- Aplikasi Ekstrak Kesumba (*Bixa Orellanna. L*) Sebagai Sumber Pewarna dan Antioksidan Alami pada  
Getuk Singkong  
*Application of Kesumba Extract (Bixa orellanna. L) as Anatural Colorant and Antioxidant in  
Cassava Getuk*  
Isti Handayani, Sujiman.....137 - 146
- Pengaruh Perlakuan pH dan Suhu Terhadap Sifat Fisikokimia Mocaf (*Modified Cassava Flour*)  
*Effect of pH and Temperature Treatment on Physicochemical Properties of Mocaf (Modified Cassava Flour)*  
Nurud Diniyah, Pradiska Gita Vindy Ganeshha, Achmad Subagio.....147 - 158

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