

Uji Organoleptik Mutu Hedonik

Proceedings of the International Conference on Sports Science and Health (ICSSH 2022)

This is an open access book. The year 2022 is the year when people begin to rise from the impact of the Covid 19 pandemic that occurred for approximately 2 years before this. During the pandemic there was a lot of weakening of activities in various sectors. The weakening led to the community's economy. The sports sector is also feeling the impact. Where all sports activities encounter obstacles such as sports competition activities, sports training, sports education and sports health services to the community. These obstacles have an impact on the economic decline of sports players. However, in 2022, all sporting activities are slowly restarting but still with due observance of health and safety protocols. Therefore, it is necessary to have discussions and access references to provide knowledge in starting activities in the sports sector after the Covid-19 Pandemic. Because indeed sports actors need to get mental support, knowledge and direction to start reviving sports activities in order to accelerate economic recovery. The Faculty of Sports Science, State University of Malang welcomes you to join the 6th International Conference on Sports Sciences and Health (6th ICCSH 2022). This conference focuses on how aspects of sport and health deal with issues in management, technology and innovation of sports and education as well as in scientific issues. Collaboration and knowledge sharing will be a great opportunity to overcome potential challenges that grow dynamically following the development of sports after the Covid-19 Pandemic.

Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Tepung Tuna

Daya penerimaan suatu produk makanan seyogyanya dilakukan pengujian. Uji organoleptik merupakan uji yang mengandalkan indra manusia atau sensori sebagai alat utama untuk pengukuran daya terima terhadap produk yang dihasilkan. Melalui uji ini akan didapatkan keputusan suka atau mau terhadap bahan yang diujikan. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu dan dapat memberikan indikasi kebaikan, kemunduran mutu maupun kerusakan lainnya dari produk. Adapun syarat-syarat yang harus ada dalam uji organoleptik adalah adanya contoh (sampel), adanya panelis, dan pernyataan respon yang jujur. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Buku ini akan membahas bagaimana uji organoleptik cookies berbahan tepung tuna dilakukan penerapan prinsip dasar pengujian, analisa hasil, dan interpretasinya. Semoga dapat menjadi salah satu acuan dalam melakukan uji organoleptik khususnya produk berbahan dasar tepung ikan.

Bubur Fungsional Berbasis Ubi Banggai

Buku ini membahas produk bakso dengan sumber bahan baku nabati yang dinamai dengan bakso nabati. Bahan nabati yang digunakan berbasis karbohidrat kompleks (hidrokoloid) yang berasal dari rumput laut (*E. cottonii*). Perlakuan terdiri dari 5 taraf konsentrasi gel rumput laut 0,5%, 1%, 1,5%, 2% dan 2,5%. Pengamatan dilakukan pada warna (color reader), tekstur, daya lipat, kadar air, kadar abu, serat kasar, kapasitas penyerapan air, dan organoleptik (hedonik dan mutu hedonik). Konsentrasi gel rumput laut yang berbeda menyebabkan pengaruh yang sangat berbeda nyata pada daya lipat, tekstur, kadar air, serat kasar, dan kapasitas penyerapan air. Sedangkan pada kadar abu memberikan pengaruh berbeda nyata dan pada warna tidak memberikan hasil yang berbeda nyata. Perlakuan terbaik yaitu konsentrasi gel 2,5%, yang memiliki nilai daya lipat 3,83; tekstur 14,04 N; kadar air (wet basis) 78,65%; (dry basis) 37,76%; kadar abu 1,60%; serat kasar 5,34%, dan kapasitas penyerapan air 23,58%.

Metode Produksi Bakso Nabati *Eucheuma cottonii*

Melalui adanya buku ini, diharapkan pembaca akan mendapat pembelajaran mengenai metodologi penelitian, mulai dari definisi rancangan penelitian, prinsip dasar rancangan penelitian, macammacam rancangan penelitian, pengertian rancangan lingkungan dan pengertian rancangan perlakuan, analisa ragam, uji lanjut setelah analisa ragam, asumsi-asumsi dalam analisa data, hingga cara penafsiran data beserta bagaimana cara menyimpulkannya. Pengetahuan tentang metodologi penelitian ini berguna untuk melakukan penelitian tugas akhir mahasiswa.

RANCANGAN PENELITIAN BIDANG TEKNOLOGI PANGAN Analisa Data dengan SPSS dan Minitab

SAKKO-SAKKO KEDELAI, SNACK LOKAL BUGIS KAYA ENERGI DAN PROTEIN Penulis : Yusma Indah Jayadi Ukuran : 14 x 21 cm No. QRCBN : 62-39-4282-7 ISBN : 978-623-5525-59-4 Terbit : Agustus 2021 www.guepedia.com Sinopsis : Dalam era sekarang, berbagai macam makanan muncul sesuai dengan trend. Makanan tradisional semakin ditinggalkan. Namun, apakah makanan tradisional masih cocok untuk saat ini? Apakah makanan tradisional masih sesuai dengan tingkat kesukaan dan kandungan gizinya? Untuk itulah, makanan tradisional yang dimodifikasi dengan bahan lokal pun seharusnya dikuasai seluruh orang tua, mahasiswa, dan kalangan mana saja. Buku SAKKO-SAKKO KEDELAI, SNACK LOKAL BUGIS KAYA ENERGI DAN PROTEIN memberikan bekal pegangan percontohan bagi orang tua. Mulai dari sumber protein lokal untuk disubstitusi sampai perbandingan makanan tradisional modifikasi dengan yang makanan tradisional lainnya dengan data tingkat kesukaan dan kandungan gizinya. Dari buku ini, anda akan tahu lebih banyak tentang: - Tepung Kedelai dengan pembuatan dan kegunaannya? - Sakko-sakko kedelai - Daya Terima Makanan - Tingkat Kesukaan Sakko-Sakko Kedelai - Kandungan Gizi Sakko-Sakko Kedelai - Perbandingan Sakko-sakko kedelai dengan makanan tradisional lainnya. www.guepedia.com Email : guepedia@gmail.com WA di 081287602508 Happy shopping & reading Enjoy your day, guys

SAKKO-SAKKO KEDELAI, SNACK LOKAL BUGIS KAYA ENERGI DAN PROTEIN

Susu merupakan salah satu bahan pangan asal ternak yang bergizi tinggi dengan kandungan protein dan mineral yang baik untuk kebutuhan tubuh manusia. Kandungan gizi yang tinggi pada susu juga menyebabkan besarnya jumlah mikroorganisme yang dapat hidup, sehingga perlu adanya pengolahan lanjutan untuk meningkatkan umur simpan susu. Salah satu produk olahan susu yang populer di masyarakat dan banyak dikembangkan oleh para ahli pangan adalah yoghurt. Yoghurt merupakan minuman fungsional yang bermanfaat untuk kesehatan yang kaya akan nutrisi dan diperoleh dengan fermentasi susu segar atau larutan susu dengan bakteri asam laktat. Yoghurt probiotik diolah dengan terlebih dahulu susu dipanaskan, kemudian ditambahkan bakteri asam laktat dan dibiarkan terfermentasi. Namun, rangkaian proses tersebut membuat sebagian kandungan gizi susu hilang akibat pemanasan. Maka dari itu, perlu adanya suplementasi pada yoghurt probiotik untuk meningkatkan kandungan vitamin yang hilang selama proses pembuatan, salah satu yang patut dicoba adalah penambahan ekstrak buah mangga podang urang (*Mangifera indica* L.). Mangga podang urang merupakan salah satu buah lokal yang jumlahnya melimpah di Kabupaten Kediri. Mangga podang urang memiliki warna kulit buahnya kuning kemerahan. Benyuk buah jorong dengan panjang 12.5 cm dan lebar 7 cm, tebal daging buahnya 2-2.5 cm. Buah podang urang merupakan sumber beta karoten dan dapat dimanfaatkan sebagai sumber ekstrak beta-karoten. Tingginya kadar beta karoten pada buah mangga podang urang ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi manusia. Beta karten sendiri dapat diubah menjadi vitamin A atau disebut sebagai provitamin A. Provitamin A yang dikonsumsi penting untuk mencegah kebutaan pada mata. Selain itu, beta karoten juga merupakan antioksidan yang dapat membantu melawan radikal bebas yang dapat merusak DNA dan fungsi sistem imun. Mengingat hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian penambahan ekstrak mangga podang urang pada yoghurt probiotik untuk melihat besarnya manfaat yang dapat diperoleh. Tujuan penelitian ini adalah tahun pertama adalah untuk mengetahui ekstraksi komponen beta karoten pada mangga podang urang, aplikasi pembuatan yoghurt, serta pemilihan yoghurt probiotik dengan ekstrak mangga podang urang terbaik melalui pengujian karakteristik yoghurt yang meliputi nilai pH, TAT (Total asam tertitrasi), aw, viskositas, jumlah BAL (bakteri asam laktat), dan uji organoleptik. Tahun kedua, untuk mengetahui kandungan beta karoten yoghurt probiotik dengan penambahan ekstrak mangga podang urang selama penyimpanan, menganalisis berapa kontribusinya terhadap kebutuhan vitamin A tubuh. Materi penelitian adalah yoghurt probiotik dengan Pembuatan yoghurt probiotik dengan 3% bakteri yoghurt *Lactobacillus delbrueckii* subsp *bulgaricus* RRAM-01 dan *Streptococcus salivarius* subsp *thermophilus* RRAM-01 dengan taraf 0%, 1%, 2%, dan 3% selama 3 kali ulangan. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial. Variabel yang diamati adalah pengujian karakteristik yoghurt yang meliputi nilai pH, TAT (Total asam tertitrasi), aw, viskositas, jumlah BAL (bakteri asam laktat), dan uji organoleptik pada tahun pertama dan kandungan beta karoten yoghurt probiotik dengan penambahan ekstrak mangga podang urang selama penyimpanan, menganalisis berapa kontribusinya terhadap kebutuhan vitamin A tubuh pada tahun kedua Berdasarkan penelitian tentang penerapan ekstrak mangga podang urang ke dalam yoghurt, dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak mangga podang urang secara signifikan mempengaruhi asam titratable, viskositas, kelembaban, abu, protein, lemak dan bakteri asam laktat. Namun, itu tidak secara signifikan mempengaruhi aktivitas air dan pH. Yoghurt dengan penambahan ekstrak mangga podang urang (P2, P3, P4, P5 dan P6) secara signifikan lebih disukai dalam penampilan, rasa dan rasa daripada P1 (yoghurt polos). Dalam konsistensi, yoghurt polos secara signifikan lebih disukai daripada yoghurt dengan penambahan ekstrak mangga podang urang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pemanasan pada 85-90 derajat Celcius dalam 35 menit menurunkan jumlah vitamin C dalam produk akhir. Namun, penambahan ekstrak mangga podang urang sebesar 6%, 8% dan 10% dapat meningkatkan jumlah vitamin C.

PENGOLAHAN YOGHURT DENGAN MANGGA PODANG URANG

Buku ini berisi tentang metode pembuatan tepung dari kulit pisang raja kemudian pembuatan donat berbahan dasar tepung kulit pisang raja. Di masyarakat, kebutuhan akan tepung masih sangat banyak. buku ini bertujuan untuk menambah khasanah pengetahuan masyarakat dalam membuat tepung substituent seperti tepung kulit pisang. Kulit pisang menjadi tepung sementara kulit pisang sendiri dapat diolah menjadi tepung dan kue sehingga menambah nilai ekonomis dari kulit pisang. semoga buku ini bermanfaat bagi semua pihak.

Buku Ajar Mengolah Kulit Pisang Menjadi Tepung dan Kue Donat

Buku kompilasi ini berisi informasi tentang sumber makanan yang bersifat prebiotik sebagai makanan kesehatan. Sumber-sumber prebiotik yang mudah tumbuh di Indonesia juga ditampilkan di buku ini. Prebiotik adalah bahan makanan yang dapat menstimulasi pertumbuhan bakteri baik dalam pencernaan kita sehingga membantu pencernaan dan mendapat efek fungsional lainnya. Prebiotik alami juga bisa dimodifikasi menjadi resisten starch untuk meningkatkan sifat prebiotiknya. Di zaman Pandemi Covid-19 ini, kesehatan pencernaan sangat penting dijaga, karena pencernaan sebagai salah satu bagian penting tubuh yang berperan besar untuk kekebalan tubuh dari berbagai penyakit. Buku ini merupakan buku kompilasi dari artikel maupun hasil penelitian beberapa peneliti dari berbagai jurnal di dalam maupun luar negeri. Referensi buku ini juga diperoleh dari informasi online yang teregistrasi dengan baik. Prebiotik dapat diperoleh dengan murah dan mudah di sekitar kita. Pengenalan akan bahan sumber prebiotik ini diharapkan dapat memberi wawasan pembaca tentang manfaat prebiotik serta sumber alaminya. Buku ini menitikberatkan pada prebiotik yang berasal dari berbagai umbi-umbian yang ada di bumi Indonesia serta contoh produk olahannya. Umbi-umbian serta rimpang yang bersifat prebiotik umumnya mengandung kadar prebiotik (Inulin, Fruktooligosakarida, Glikooligosakarida, Rafinosa, dll.) yang tinggi. Pati dari umbi-umbian cukup banyak dan mudah dimodifikasi untuk meningkatkan sifat prebiotiknya. Buku kompilasi ini menampilkan data hasil penelitian dari dalam maupun luar negeri, yang dapat dijadikan pertimbangan penelitian berikutnya maupun pengembangan menjadi produk sumber prebiotik makanan yang beragam.

PATI UMBI-UMBIAN DAN RESISTEN STARCH SEBAGAI PREBIOTIK UNTUK KESEHATAN

Dalam Kegiatan Belajar mengajar akan dipaparkan tentang ruang lingkup pangan yang mendasari aplikasi teknologinya serta prinsip-prinsip dasar pengolahan pangan. Ruang lingkup pangan yang dimaksud adalah pangan. Nabati maupun pangan hewani, sumber sumbernya, sifat fisik dan kimiawi, pengertian bahan pangan dan komponen penting di dalamnya. Dibahas juga dalam kegiatan belajar kedua ini mengenai aplikasi teknologi, yaitu dengan teknologi kita dapat mengonsumsi produk pangan dengan mudah dan mempunyai daya tahan atau keawetan yang relatif lama. Dengan teknologi pangan juga kita dapat memperoleh bentuk kemasan pangan yang menarik mudah dibawa ke mana-mana dan kandungan zat gizinya tetap dapat dijaga. Apakah dulu berbagai macam produk pangan seperti sekarang ini aneka ragamnya? Tentu tidak, dulu jenis makanan sangat terbatas, baik bentuk penampilan maupun rasanya, tetapi dengan kemajuan ilmu teknologi pangan maka kendala-kendala itu dapat diatasi dengan mudah. Ilmu yang mendasari tentang ilmu pangan ini adalah mata kuliah biologi dan kimia serta fisika.

Modul 1 Dasar-dasar Teknologi Pangan

Buku ini bertujuan untuk memperkenalkan berbagai inovasi dalam pengolahan bahan pangan lokal menjadi beraneka ragam produk olahan. Pemanfaatan bahan makanan lokal penting dilakukan karena mudah dijangkau salah satunya dari segi harga dan ketersediaannya di masyarakat. Aneka ragam pangan di sekitar Provinsi Papua Barat perlu dioptimalkan pemanfaatannya untuk pemenuhan asupan makanan yang bergizi seimbang untuk semua kalangan. Inovasi dilakukan agar meningkatkan nilai gizi, selera makan (tidak bosan), dan daya simpan terhadap produk olahan dari aneka bahan pangan guna mendapatkan asupan zat gizi yang lengkap. Tercukupinya kebutuhan asupan gizi berkaitan dengan status gizi normal dan kesehatan setiap individu juga masyarakat. Selain itu buku ini juga memaparkan tiap resep dengan nilai gizi bahan penyusun, sajian/ ukuran, dan juga cara dalam membuat berbagai tepung dari berbagai bahan pangan.

Inovasi Berbahan Pangan Lokal Papua Barat Daya

Buku ilmu kesehatan yang berjudul Fortipro Blended Untuk Mencegah Obesitas Dan Penyakit Degeneratif merupakan buku karya Susyani, dkk. Penulisan buku ini dimaksudkan untuk membagikan hasil tinjauan yang dilakukan oleh penulis guna memberikan referensi kepada berbagai pihak, seperti ilmuwan, mahasiswa kedokteran, ilmu kesehatan, dan masyarakat yang tertarik pada bidang gizi, terutama mengenai penyakit degeneratif. Perlu upaya untuk mengatasi obesitas dan penyakit degeneratif, seperti melakukan diet dan gaya hidup sehat untuk mencapai dan mempertahankan berat badan yang sehat pula. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengonsumsi makanan/minuman selingan yang kaya protein dan serat serta antioksidan untuk membantu mencegah penyakit degeneratif. Buku ini menguraikan Fortipro Blended, yakni makanan/minuman selingan yang kaya akan zat gizi dan baik dikonsumsi oleh penderita obesitas dan penderita penyakit degeneratif. Daftar isi e-book ini meliputi : Bab I Apa Dan Mengapa Fortipro Blended? Bab II Obesitas Dan Penyakit Degeneratif Bab III Kacang Almond Bab IV Kacang Kenari Bab V Biji Labu Kuning dan lainnya dapat pada e-book ini. Spesifikasi e-book ini meliputi : Kategori : Ilmu Kesehatan Penulis : Susyani, dkk. E-ISBN : 978-623-02-6387-3 Ukuran : 15.5x23 cm Halaman : 114 Tahun Terbit : 2023 Penerbit Deepublish adalah penerbit buku yang memfokuskan penerbitannya dalam bidang pendidikan, terutama pendidikan tinggi (universitas dan sekolah tinggi). Buku ini tersedia juga dalam versi cetak. Dapatkan buku-buku berkualitas dengan pilihan terlengkap hanya di Toko Buku Online

Fortipro Blended Untuk Mencegah Obesitas Dan Penyakit Degeneratif

Komponen aktif merupakan senyawa aktif dalam pangan fungsional yang bertanggung jawab atas berlangsungnya reaksi-reaksi metabolisme yang menguntungkan kesehatan. Sehingga perlu pengembangan untuk mendapatkan mutu yang aman apabila di konsumsi oleh manusia dan memberikan efek positif bagi tubuh. Maka diperlukan suatu inovasi baru untuk pembuatan minuman instan kakao dengan penambahan Curuma xanthoriza roxb.

MUTU KOMPONEN AKTIF MINUMAN INSTAN KAKAO

Kekurangan mineral merupakan salah satu faktor yang menyebabkan menurunnya sistem imunitas. Kalsium dan fosfor merupakan mineral penting dalam regulasi fisiologis sistem imun. Salah satu sumber kalsium ialah tulang ikan tuna yang banyak terdapat di Sulawesi Utara. Serat juga merupakan unsur penting yang membantu meningkatkan sistem imunitas manusia. Salah satu sumberdaya lokal di Kepulauan Sangihe sebagai sumber serat, yaitu lahe (rumpun laut *Caulerpa* sp.). Penelitian ini bertujuan mendapatkan formulasi makanan tambahan tinggi kalsium untuk lansia dengan memanfaatkan sumberdaya lokal seperti sagu (pangan lokal masyarakat Sangihe) yang belum dimanfaatkan optimal sebagai sumber kalsium yang disebut "STIKIS" atau Stimuno Kukis dalam membantu menjaga sistem imun. Penelitian ini terdiri dari 5 tahapan, yaitu: tahap 1. Pembuatan bubur tulang ikan tuna; 2. Pembuatan bubur lahe (*Caulerpa* sp.); 3. Pembuatan tepung sagu; dan 4. Pembuatan produk Stimuno Kukis (STIKIS); dan tahap 5. Pengujian mutu kimia dan fisik STIKIS. Dari hasil pengujian organoleptik menunjukkan formula 1 yang lebih disukai panelis karena mendekati formula kontrol. Hasil analisis STIKIS Formula 1, yaitu karbohidrat 57.95 ± 0.06 %; energi total 485.67 ± 0.05 kkal/100 g; kadar air 5.09 ± 0.04 %; kadar lemak 25.93 ± 0.08 %; energi dari lemak 233.33 ± 0.70 kkal/100 g; kadar abu 5.90 ± 0.04 %; kadar protein 5.14 ± 0.10 %; serat pangan tidak larut 20.29 ± 0.01 %; kalsium 998.64 ± 8.60 mg/100 g; dan fosfor 5765.35 ± 40.36 mg/kg. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa STIKIS formula 1 merupakan prototipe kukis sagu tinggi kalsium dan serat, serta rendah lemak dan kalori, yang disukai panelis dengan komposisi kimia yang memenuhi SNI 2973:2011.

Stimuno Kukis (STIKIS) Kaya Kalsium dan Vitamin Bagi Lanjut Usia di Masa Pandemi Covid-19

Telur merupakan bahan pangan hampir sempurna untuk memenuhi kebutuhan protein dan asam amino bagi tubuh. Telur termasuk bahan pangan protein yang relatif murah dan mudah didapat serta tidak membutuhkan pengolahan yang sulit sebagai pangan konsumsi. Pangan telur dapat berasal dari jenis ternak unggas dan reptil namun perlu hati-hati dalam memilih telur sebagai bahan konsumsi karena dapat saja telur yang kita konsumsi telah terkontaminasi bakteri. Oleh karena itu penting untuk memahami komponen dan struktur telur.

Buku Ajar Struktur & Komponen Telur

Sabun mandi padat transparan adalah sabun mandi yang merupakan produk reaksi antara minyak dengan basa NaOH, berbentuk padat transparan, tekstur lebih lunak dan busanya lebih halus dibandingkan dengan sabun mandi padat non transparan

BUKU MONOGRAF Inovasi produk sabun mandi transparan beradisi minyak atsiri aneka bunga lokal

Biskuit merupakan salah satu jenis makanan yang populer bagi masyarakat Indonesia. Biskuit menjadi salah satu produk yang digemari masyarakat, karena praktis, mudah dibawa, ringan serta harganya terjangkau. Namun bahan baku biskuit yakni tepung terigu masih diimpor. Oleh karena itu, ketergantungan yang sangat tinggi terhadap tepung terigu, membuat pemerintah menggalakkan diversifikasi pangan dengan memanfaatkan pangan lokal, seperti labu kuning dan daun katuk. Upaya ini dilakukan untuk meningkatkan kualitas dari biskuit. Biskuit dengan substitusi labu kuning dan daun katuk, yang diberi nama Biskuit BIPUS diharapkan memiliki kadar zat gizi makro dan mikro dengan antioksidan yang berkualitas. Biskuit BIPUS dapat dipakai sebagai alternatif makanan tambahan selain biskuit pabrikan yang selama ini diberikan sebagai PMT bagi ibu hamil maupun ibu menyusui. Buku ini akan membahas mulai dari pembuatan biskuit untuk mendapatkan formula biskuit BIPUS yang terbaik, kualitas kimia yakni kadar zat gizinya, kualitas fisik dari diameter, ketebalan dan berat serta kadar air dan kadar abu,

keamanan pangan dari produk, dan kualitas organoleptik dengan panelis tidak terlatih dan panelis konsumen. Semuanya akan dipaparkan dengan jelas dan runtut yang disajikan dengan bahasa yang sederhana. Harapannya melalui tulisan dalam buku ini akan menjadi bahan untuk menambah pengetahuan pembaca dan sebagai alternatif dalam mengambil kebijakan pemberian makanan tambahan bagi ibu hamil dan menyusui.

Biskuit BIPUS

Teknologi pengolahan talas merupakan salah satu metode yang sangat dibutuhkan bagi pengembangan usaha yang berbahan dasar talas, terutama UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah). Salah satu alasan kenapa olahan talas dicari? Hal ini disebabkan talas memiliki kandungan kalori yang sangat rendah dibandingkan dengan pati yang lain, sehingga dapat digunakan bagi penderita diabetes. Talas yang baru dipanen tidak dapat digunakan secara langsung, karena ada beberapa jenis talas yang dapat menyebabkan gatal, kandungan gatal yang ada pada talas tersebut adalah oksalat. Proses pengolahan talas dan metode penurunan kadar oksalat dengan berbagai metode disampaikan pada buku ini. Selain itu pengembangan bahan baku talas yang dapat dijadikan sebagai bahan baku kemasan, yang dikenal dengan edible packaging, sehingga bahan pangan yang seharusnya memiliki kemasan yang berbahan dasar plastik dapat digantikan dengan kemasan biodegradable yang berbasis talas.

Seminar Nasional Diseminasi Penelitian Program Studi S1 Farmasi 2021 STIKes BTH Tasikmlaya Tema: “Kontribusi Riset Farmasi di Masa Pandemi”

Pengawasan mutu makanan adalah suatu sistem penjaminan makanan agar aman, tidak ada bahaya, dan mengandung nilai gizi yang dibutuhkan oleh konsumen. Dalam pengawasan mutu ini akan berisi materi mengenai mikrobiologi pangan dan sistem penjaminan mutu. Mikrobiologi sendiri merupakan bagian dari kriteria mutu; dimana kriteria mutu terdiri dari 4 aspek yaitu: mutu gizi dan kimia, mutu fisik, mutu organoleptik, dan mutu mikrobiologi. Mikrobiologi pangan memegang peranan penting di dalam produksi makanan karena mikroba jika tidak dikendalikan perumbuhannya akan menyebabkan terjadinya foodborne illness (foodborne infection dan foodborne intoxication).

Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya

Hand sanitizer merupakan zat pembersih tangan yang mengandung antiseptik dan mampu membunuh mikroorganisme yang ada di kulit tangan. Kandungan pada hand sanitizer berupa alkohol 60-90%, benzalkonium klorida, benzatonium klorida, klorheksadin glukonat, kloroksilenol, klorfukarban, heksaklorofan, heksilresokarsinol, dan iodine (Panca, 2015). Hand sanitizer berfungsi untuk mencegah penyebaran bakteri seperti bakteri *S. aureus* yang menyebabkan infeksi pada kulit dan bakteri *E. coli* yang menyebabkan infeksi saluran pencernaan, infeksi paru-paru dan juga infeksi selaput otak.

Pengawasan Mutu Makanan

Seminar Nasional Sanata Dharma Berbagi dengan tema ““Pengembangan, Penerapan, dan Pendidikan 'Sains dan Teknologi' Pasca Pandemi” menghadirkan empat pembicara utama yakni Dr. Rosa Delima, S.Kom., M.Kom. (topik: MODEL OTOMATIS UNTUK ANALISIS, SPESIFIKASI, DAN VALIDASI KEBUTUHAN PERANGKAT LUNAK), Dr. L. N. Harnaningrum, S.Si., M.T. (topik: MODEL PENYIMPANAN DATA KREDENSIAL DI SMARTPHONE UNTUK Mendukung Transaksi Mobile Yang Aman), Dr. Iwan Binanto, S.Si., M.Cs. (topik: MODEL PENGENALAN SENYAWA KIMIA PADA LUARAN LIQUID CHROMATOGRAPHY MASS SPECTROMETRY (LCMS) TANAMAN KELADI TIKUS), dan Dr. Ridowati Gunawan, S.Kom., M.T. (topik: PENINGKATAN KUALITAS HIGH-UTILITY ITEMSET MENGGUNAKAN PENDEKATAN SWARM INTELLIGENCE PADA KASUS ANALISIS KERANJANG BELANJA).

BUKU REFERENSI INOVASI HAND SANITIZER BERADISI MINYAK ATSIRI SERAI WANGI DENGAN KOMBINASI MINYAK ATSIRI KULIT JERUK LEMON, NIPIS, DAN PURUT

Program ketahanan dan diversifikasi pangan perlu mendapat dukungan melalui pengembangan usaha agroindustri sagu. Sagu merupakan produk pangan lokal unggulan yang perlu

dikembangkan. Agroindustri sagu merupakan proses pengolahan komoditas sagu menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi yang dapat memberikan nilai tambah secara ekonomis. Produk Bagea merupakan inovasi pengolahan pangan lokal dari komoditas sagu yang memiliki peluang untuk dikembangkan melalui pengembangan industri rumah tangga. Buku ini dimaksudkan untuk menganalisis prospek pengembangan agroindustri produk kue Bagea melalui analisis teknik pengolahan sagu menjadi produk kue Bagea, analisis preferensi konsumen terhadap produk kue Bagea, analisis organoleptik produk kue Bagea, menganalisis pendapatan usaha produk Bagea sagu, dan menganalisis strategi pemasaran usaha produk Bagea.

Catalog Medical Science of Thesis Abstract

Ibu hamil dengan lingkar lengan atas $\geq 23,5$ cm memiliki risiko Kurang Energi Kronik (KEK) yang diprediksi dapat memengaruhi berat bayi yang akan dilahirkan. Masalah gizi pada ibu hamil KEK ditangani dengan pemberian makanan tambahan berupa jajanan atau kue, sebagai camilan bergizi. Upaya ini dilakukan untuk meningkatkan asupan zat gizi makro dan mikro. Salah satu produk lokal dari Provinsi Sulawesi Selatan adalah kue bangke yang berbahan dasar tepung sagu. Kue bangke ini dikembangkan dengan mensubstitusi tepung beras merah ke dalam bahan kue bangke. Tujuannya untuk meningkatkan kadar zat gizi dari kue bangke yang selama ini hanya kaya karbohidrat, sehingga kue bangke substitusi tepung beras merah dapat dipakai sebagai alternatif makanan tambahan selain biskuit pabrikan yang selama ini diberikan sebagai PMT Pemulihan bagi ibu hamil KEK. Buku ini akan membahas mulai dari pembuatan kue bangke substitusi tepung beras merah, kadar zat gizinya, keamanan pangan dari produk, daya terima sampai pada intervensi pada ibu hamil dengan KEK untuk melihat kadar retinol, ferritin dalam serum, dan berat badan lahir bayi. Semuanya akan dipaparkan dengan jelas dan runtut yang disajikan dengan bahasa yang sederhana. Harapannya melalui tulisan dalam buku ini akan menjadi bahan untuk menambah pengetahuan pembaca dan sebagai alternatif dalam mengambil kebijakan pemberian makanan tambahan bagi ibu hamil KEK.

Prosiding Seminar Nasional Sanata Dharma Berbagi Pengembangan, Penerapan Dan Pendidikan 'Sains Dan Teknologi' Pasca Pandemi

Istilah mikrobiota usus telah banyak digunakan di dunia sains. Seiring kemajuan, istilah tersebut diubah menjadi mikrobioma usus. Buku ini memaparkan kemajuan ilmu dan teknologi dalam analisis mikrobioma usus dan implikasinya bagi penyakit serta teknik pengobatan. Selain itu, juga dibahas peran mikrobioma usus dalam menjaga kesehatan tubuh. Kondisi mikrobioma usus banyak menentukan laju proses penuaan manusia. Semakin kita menguasai ilmu dan teknologi mikrobioma usus, semakin mampu pula kita menguasai seluk-beluk penyebab suatu penyakit. Selain itu, kita juga bisa menyiapkan amunisi baru untuk menanggulangi timbulnya ancaman kesehatan, sekaligus memperpanjang usia bugar yang diidamkan setiap orang.

Teknologi Pengolahan Sagu

Buku ini disajikan dalam bentuk bab per bab. Seluruhnya berjumlah lima bab. Bab 1 pendahuluan yang memaparkan latar belakang penelitian dan metode penelitian yang digunakan. Bab 2 memaparkan tentang cangkang kerang dan potensinya. Bab 3 memaparkan tentang kitosan dan peranannya. Bab 4 memaparkan tentang kitosan cangkang kerang bulu asal Gorontalo. Bab 5 memaparkan tentang derajat deasitisasi, kadar air, kadar abu, dan antioksidan cangkang kerang bulu asal Gorontalo. Bab terakhir memaparkan tentang simpulan dan rekomendasi.

BOOK CHAPTER : INOVASI TEKNOLOGI KESEHATAN DALAM PENANGANAN MASALAH KESEHATAN DI MASYARAKAT

Honey-mustard chicken roasting in an oven, fashion models sporting the latest line of lipstick, blush and balm, and the piercing sound of paper being torn in half may not seem to have much in common. But in reality, food, cosmetic and paper products similar to these often undergo rigorous testing at some stage or another as part of a fascinating-and stimulating-scientific process: sensory evaluation. Aimed at the practicing sensory professional, *Sensory Evaluation Techniques*, Third Edition, makes product evaluation clear, concise, and approachable, with the simplest to the most complex sensory methods and their interpretation spelled out. The book explores the theory and applications of sensory evaluation methods with sufficient background material to allow the user to understand the evaluation of sensory perception and actually perform sensory tests. The book's "how-to" description of sensory evaluation methods features all of the commonly-used practical sensory tests, followed by a guide to selecting the optimal method for a given problem. Descriptions are accompanied by several practical examples. Consumer research techniques are included, and the book contains complete instructions for the Spectrum method of descriptive analysis, as well as relevant selection of those statistical techniques the sensory analyst needs, with examples illustrating the analysis of sensory tests. New in the Third Edition is the latest information on sensory tests and statistical techniques for the analysis of sensory data being introduced all over the world. The Unified Approach to discrimination testing, for example, which is now becoming the norm in sensory science, is examined in detail, with examples provided. Also new: a Test Sensitivity Analyzer and over 300 scales and hundreds of standard terms for the Spectrum method. So whether it be for

instructors and students of sensory science, practicing sensory analysts, or researchers and libraries in the production and marketing of food, beverages, cosmetics, fragrances, textiles and paper products, *Sensory Evaluation Techniques*, Third Edition, is one of the most comprehensive sources on sensory panel techniques in the industry.

Kue Bangke TBM untuk Ibu Hamil KEK

Pandemi Covid-19 terbukti membawa dampak di semua aspek kehidupan, tidak terkecuali di bidang pertanian. Penelitian mengenai potensi pertanian di Indonesia dalam menyiapkan pembangunan pertanian di masa depan sedang dan sudah mulai banyak dilakukan. Data yang dihasilkan dari berbagai penelitian tersebut sangat berharga untuk diaplikasikan dalam berbagai bidang. Aplikasi tersebut diharapkan dapat mengungkap potensi pertanian Indonesia. Buku ini disusun sebagai bentuk diseminasi pengetahuan serta tindak lanjut dari tri dharma perguruan tinggi yang telah diterapkan oleh peneliti, dosen, maupun praktisi. Buku ini terdiri dari empat bab utama yaitu BAB I. Sumber Daya Manusia, Pemberdayaan, dan Komunikasi Pertanian; BAB II. Sumberdaya Lahan, Alam dan Lingkungan, serta Perubahan Iklim; BAB III. Budidaya Tanaman, Kehutanan, Ketahanan Pangan, Keamanan Pangan, Hama, dan Penyakit Tanaman; dan BAB IV. Teknologi Pangan dan Pertanian Berkelanjutan, Peternakan, Perikanan, dan Start-Up Bisnis Pertanian Digital.

EKSTRAK DAUN LABAN SEBAGAI BAHAN DASAR PASTA GIGI

Cinnamon and Cassia, the \"Spices of Life\"

History of Fermented Black Soybeans (165 B. C. To 2011)

Sensory evaluation is a scientific discipline used to evoke, measure, analyse and interpret responses to products perceived through the senses of sight, smell, touch, taste and hearing. It is used to reveal insights into the way in which sensory properties drive consumer acceptance and behaviour, and to design products that best deliver what the consumer wants. It is also used at a more fundamental level to provide a wider understanding of the mechanisms involved in sensory perception and consumer behaviour. Quantitative Sensory Analysis is an in-depth and unique treatment of the quantitative basis of sensory testing, enabling scientists in the food, cosmetics and personal care product industries to gain objective insights into consumer preference data- vital for informed new product development. Written by a globally-recognised leader in the field, this book is suitable for industrial sensory evaluation practitioners, sensory scientists, advanced undergraduate and graduate students in sensory evaluation and sensometricians.

Mikrobioma Usus

Sensory Evaluation Practices examines the principles and practices of sensory evaluation. It describes methods and procedures for the analysis of results from sensory tests; explains the reasons for selecting a particular procedure or test method; and discusses the organization and operation of a testing program, the design of a test facility, and the interpretation of results. Comprised of three parts encompassing nine chapters, this volume begins with an overview of sensory evaluation: what it does; how, where, and for whom; and its origin in physiology and psychology. It then discusses measurement, psychological errors in testing, statistics, test strategy, and experimental design. The reader is also introduced to the discrimination, descriptive, and affective methods of testing, along with the criteria used to select a specific method, procedures for data analysis, and the communication of actionable results. The book concludes by looking at problems where sensory evaluation is applicable, including correlation of instrumental and sensory data, measurement of perceived efficacy, storage testing, and product optimization. This book is a valuable resource for sensory professionals, product development and production specialists, research directors, technical managers, and professionals involved in marketing, marketing research, and advertising.

Kitosan Cangkang Kerang Bulu

Principles of Sensory Evaluation of Food covers the concepts of sensory physiology and the psychology of perception. This book is composed of 11 chapters that specifically consider the significance of these concepts in food sensory analysis. After providing a brief introduction to problems related to sensory evaluation in food industry, this book goes on examining the

physiology and psychology of the senses. The succeeding chapters survey the status of methodology and appropriate statistical analyses of the results. These topics are followed by discussions on the problems of measuring consumer acceptance. Food acceptance and preference depend on human sensory responses. The remaining chapters describe the relationship between sensory characteristics and various physical and chemical properties of foods. This book will prove useful to food scientists and researchers.

Sago palm: Metroxylon sagu Rottb. - Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 13.

Fermented foods have been an important part of the human diet in many cultures for many centuries. Modern research, especially on the immune system, is revealing how these foods and their active ingredients impact human health. Handbook of Fermented Functional Foods presents the latest data on fermented food products, their production processes, an

Sensory Evaluation Techniques, Third Edition

Implementasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) dalam Menyiapkan Tenaga Pertanian Milenium

http://development.digicelgroup.com/BOOK/032501/95428YX/soldier__emerald-isle-tigers__2.pdf

http://development.digicelgroup.com/PUB/bt/7B9544T/statistical_tools-for-epidemiologic-research.pdf

http://development.digicelgroup.com/ITUNE/kc/51K8064C33260930/berek_and-hackers__gynecologic__oncology.pdf

http://development.digicelgroup.com/KINDLE/W61239C533/W98159C/livre__sorcellerie.pdf

http://development.digicelgroup.com/CHAPTER/6965Z9G/300926/manual__programming_tokheim.pdf

http://development.digicelgroup.com/CHAPTER/27970WZ/697404Z9W9/javascript_jquery__interactive-front_end__web_development__by__jon_duckett.pdf

http://development.digicelgroup.com/TXT/G6956602Y1/G40496Y/startup__business-chinese__level_2-textbook__workbookan-intermediate_course_for__professionals_english__and__chinese-edition.pdf

http://development.digicelgroup.com/RTF/032501/214J04O809/ge-logiq__3-manual.pdf

http://development.digicelgroup.com/PLAY/032501/20720818DG/bmr-navy__manual.pdf

http://development.digicelgroup.com/TEXT/8A6B355/7A9B214067/the__role_of-the_state__in_investor_state_arbitration_nijhoff_international-investment_law.pdf