

# BIOFOODTECH

## *Journal of Bioenergy and Food Technology*

Pengolahan Kimpul (*Xanthosoma sigittifolium*) Menjadi Getuk Panggang Gula Aren sebagai Inovasi Produk Khas Desa Bokoharjo, Sleman

**Putri Andarista Dwi Rahmawati, Herawati Oktaviany, Erista Adisetya**

1-14 (<https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v2i1.612>)

Pembuatan Ransum Ayam Kampung Unggulan Balitnak (KUB) dari Bungkil Inti Sawit

**Raja Bangsawan Ilhamsyah, Adi Ruswanto, Reni Astuti Widyowanti**

15-22 (<https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v2i01.370>)

Pengaruh Penambahan Bubuk Agar sebagai Bahan Pengental terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Dodol Pepaya (*Carica papaya* L.)

**Tjhang Winny Kurniawan, Welly Deglas**

23-34 (<https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v2i01.610>)

Uji Organoleptik dan Fisik Wine Coffee dari Kopi Tepal Sumbawa

**Noni Kusriani, Samuyus Nealma, Veni Rori Setiawati**

35-41 (<https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v2i01.333>)

Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada Pengolahan Produk UMKM Rendang

**Pria Arjuna, Ngatirah, Sri Hastuti, Ida Bagus Banyuro Parta**

42-52 (<https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v2i01.464>)

Penggunaan Kulit Pisang pada Proses Pemurnian Minyak Esensial Kulit Buah Jeruk Pontianak

**Welly Deglas**

53-60 (<https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v2i01.611>)

Alamat Redaksi :

Fakultas Teknologi Pertanian -  
Institut Pertanian STIPER Yogyakarta  
Jalan Nangka II, Maguwoharjo, Depok, Sleman  
D. I. Yogyakarta, 55281

Email: [biofoodtech@instiperjogja.ac.id](mailto:biofoodtech@instiperjogja.ac.id)



## DEWAN REDAKSI

- Penanggung jawab** : Ketua Jurusan THP - Ir.Sunardi,M.Si  
Sinta ID: 6691521 Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta)
- Editor in Chief** : Dr. Ir. Adi Ruswanto, MP  
(Scopus ID: 57215584184, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta)
- Managing Editor** : Ir. Erista Adisetya, M.M  
(Sinta ID: 6750232, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta)
- Editorial Board** :
1. Prof.Dr.Ir. Dwiyati Pujimulyani, MP.  
(Scopus ID: 36477588100, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercubuana)
  2. Prof.Dr.Ir.Ambar Rukmini, MP.  
(Scopus ID: 36174377300, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mataram)
  3. Prof. Didi Dwi Anggoro, M.Eng. PhD  
(Scopus ID: 6507823375, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro)
  4. Prof. Dr. Ir. Titiek Farianti Djaafar, M.P.  
(Scopus ID: 55907072900, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Yogyakarta, Indonesia)
  5. Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, STP. MP.  
(Scopus ID: 54382906500, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada)
  6. Dr. Kuncoro Harto Widodo, S.TP., M.Eng.  
(Scopus ID: 8981262400,Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada)
  7. Dr. Maria Ulfah, STP. MP.  
(Sinta ID: 6110957, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta)
  8. Dr. Ir. Ida Bagus Banyu Partha, M.S.  
(Sinta ID: 6172052, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta)
- Asisten Editor** :
1. Helmi Afroda, S.IP. M.IP.  
(Sinta ID: 6762422, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta)
  2. Herawati Oktavianty, S.T., M.T.  
(Scopus ID: 57210999107, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta)
  3. Reza Widyasaputra, S.TP., M.Si.  
(Scopus ID: 57208834711, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta)
  4. Mohammad Prasanto Bimantio, S.T., M.Eng.  
(Scopus: 57219569156, Sinta ID: 6690469, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta)
  5. Ir. Reni Astuti Widyowanti, M.Si.  
(Sinta ID: 6663587, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta)
  6. Dr. Ngatirah S.P., M.P., I.P.M.  
(Scopus ID: 57484287200, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta)
  7. Dr. (Cand) Dina Mardhatillah, S.TP., M.Si.  
(Sinta ID: 6636498, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER Yogyakarta)

- Pengolahan Kimpul (*Xanthosoma sigittifolium*) Menjadi Getuk Panggang Gula Aren sebagai Inovasi Produk Khas Desa Bokoharjo, Sleman**  
Putri Andarista Dwi Rahmawati, Herawati Oktavianty, Erista Adisetya  
DOI : 10.55180/biofoodtech.v2i1.612 1-14
- Pembuatan Ransum Ayam Kampung Unggulan Balitnak (KUB) dari Bungkil Inti Sawit**  
Raja Bangsawan Ilhamsyah, Adi Ruswanto, Reni Astuti Widyowanti  
DOI : 10.55180/biofoodtech.v2i01.370 15-22
- Pengaruh Penambahan Bubuk Agar sebagai Bahan Pengental terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Dodol Pepaya (*Carica papaya L.*)**  
Tjhang Winny Kurniawan, Welly Deglas  
DOI : 10.55180/biofoodtech.v2i01.610 23-34
- Uji Organoleptik dan Fisik Wine Coffee dari Kopi Tepal Sumbawa**  
Noni Kusriani, Samuyus Nealma, Veni Rori Setiawati  
DOI : 10.55180/biofoodtech.v2i01.333 35-41
- Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada Pengolahan Produk UMKM Rendang**  
Pria Arjuna, Ngatirah, Sri Hastuti, Ida Bagus Banyuro Parta  
DOI : 10.55180/biofoodtech.v2i01.46 42-52
- Penggunaan Kulit Pisang pada Proses Pemurnian Minyak Esensial Kulit Buah Jeruk Pontianak**  
Welly Deglas  
DOI : 10.55180/biofoodtech.v2i01.611 53-60