

Daftar Isi

Halaman

1.	Reka Cipta Menu Balita Sebagai Upaya Mengatasi Sulit Makan dan Kurang Gizi Pada Balita Ai Nurhayati dan Sudewi.....	1 - 6
2.	Pengetahuan, Sikap dan Praktek Gizi Pada Remaja dan Implikasinya Pada Sosialisasi Perilaku Hidup Sehat. Esi Emilia.....	7 - 15
3.	Pemanfaatan Pati Ganyong (Canna Edulis) Pada Pembuatan Mie Segar Sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras Lucia Tri Pangesthi.....	16 - 21
4.	Uji Organoleptik Snack Noodle dengan Substitusi Umbi Suweg Kukus Nunung Nurjanah, Ummi Raharjatien dan Diah Rahayu Fitri.....	22-28
5.	Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Penyelenggaraan Warung Makan Kampus Rina Febriana dan Guspri Artanti.....	29-34
6.	Pengaruh Diferensiasi Produk Kripik Tempe Terhadap Loyalitas Konsumen (Studi pada Konsumen Kripik Tempe Sanan di Kota Malang) Rina Rifqi Mariana.....	35-47
7.	Pengaruh Kompetensi Kerja Terhadap Kinerja Dosen (Studi Kasus di FPTK UPI) Tati Setiawati.....	48-52
8.	Peningkatan Pembelajaran Pembuatan Roti Manis Melalui Independent Study pada Mahasiswa Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Nurlaila, Yati Seriati dan Metty Muharyati.....	53-55
	INDEKS	56

Pengantar Penyunting

Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner merupakan wadah untuk mendesiminasikan berbagai hasil karya ilmiah anggota civitas akademika di lingkungan UPI maupun khalayak luas sebagai *stakeholders*. Tim penyunting telah menyeleksi artikel yang masuk dan telah menentukan delapan artikel penelitian yang diterbitkan sebagai edisi perdana.

Ai Nurhayati dan Sudewi sebagai pembuka jurnal ini, melaporkan hasil penelitian mengenai reka cipta menu Balita dalam mengatasi sulit makan pada anak Balita, juga untuk Balita yang mengalami kurang gizi. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan bahan makanan yang dianggap 'murah', 'mudah', 'disenangi' Balita dan 'sehat' kemudian dibuat berbagai hidangan dan dilakukan uji organoleptik. Hidangan yang populer menjadi bagian dari menu sehat seimbang untuk anak kurang gizi.

Esi Emilia menganalisis pengetahuan, sikap dan praktek gizi pada remaja sebagai upaya mengubah perilaku gizi kearah yang lebih baik serta mencegah penyakit degeneratif sejak dini. Penelitian ini dilakukan pada remaja sekolah dan remaja putus sekolah.

Lucia Tri Pangesthi memaparkan hasil eksperimen pengolahan pati ganyong sebagai bahan dasar mie segar sebagai penganekaragaman pangan non beras. Eksperimen dilakukan dengan desain pola faktor ganda. Proporsi pati ganyong berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa, kekenyalan dan kesukaan terhadap mie pati ganyong.

Masih berkaitan dengan penganekaragaman pangan, Nunung Nurjanah, Ummi Rohajatien dan Diah Rahayu Fitriati melaporkan pembuatan *snack noodle* dengan mensubstitusi tepung terigu dengan umbi suweg kukus. Berdasarkan hasil uji organoleptik, *snack noodle* dengan umbi suweg kukus 40 % menghasilkan warna kuning, rasa gurih dan tekstur renyah.

Rina Febriana dan Guspri Devi Artanti mengkaji penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dalam penyelenggaraan makanan di kantin kampus UNJ yang meliputi penanganan bahan, pemilihan, persiapan, pengolahan dan penyajian. Penelitian ini menjadi penting karena makanan yang tidak aman akan memberikan dampak terhadap timbulnya berbagai penyakit.

Rina Rifqie Mariana meneliti pengaruh diferensiasi produk kripik tempe sanan di Kota Malang terhadap loyalitas konsumen. Tujuan penelitian ini adalah mendapat variabel diferensiasi produk kripik tempe serta mengetahui pengaruh terhadap loyalitas konsumen.

Tati Setiawati menyampaikan hasil penelitian yang berbeda dengan Nurlaila, Yati Setiawati dan Metty Muharyati. Tati Setiawati menyampaikan hasil penelitian tentang pengaruh kompetensi kerja terhadap kinerja dosen di lingkungan FPTK UPI, sedang Nurlaila dkk menyampaikan pendekatan *independent study* mahasiswa Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta pada peningkatan pembelajaran pembuatan roti manis.

Pengantar Penyunting

Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner merupakan wadah untuk mendesiminasikan berbagai hasil karya ilmiah anggota civitas akademika di lingkungan UPI maupun khalayak luas sebagai *stakeholders*. Tim penyunting telah menyeleksi artikel yang masuk dan telah menentukan sembilan artikel penelitian yang diterbitkan sebagai edisi perdana.

Ai Nurhayati dan Sudewi sebagai pembuka jurnal ini, melaporkan hasil penelitian mengenai reka cipta menu Balita dalam mengatasi sulit makan pada anak Balita, juga untuk Balita yang mengalami kurang gizi. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan bahan makanan yang dianggap 'murah', 'mudah', 'disenangi' Balita dan 'sehat' kemudian dibuat berbagai hidangan dan dilakukan uji organoleptik. Hidangan yang populer menjadi bagian dari menu sehat seimbang untuk anak kurang gizi.

Esi Emilia menganalisis pengetahuan, sikap dan praktek gizi pada remaja sebagai upaya mengubah perilaku gizi kearah yang lebih baik serta mencegah penyakit degeneratif sejak dini. Penelitian ini dilakukan pada remaja sekolah dan remaja putus sekolah.

Lucia Tri Pangesthi memaparkan hasil eksperimen pengolahan pati ganyong sebagai bahan dasar mie segar sebagai penganekaragaman pangan non beras. Eksperimen dilakukan dengan desain pola faktor ganda. Proporsi pati ganyong berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa, kekenyalan dan kesukaan terhadap mie pati ganyong.

Masih berkaitan dengan penganekaragaman pangan, Nunung Nurjanah, Ummi Rohajatien dan Diah Rahayu Fitriati melaporkan pembuatan *snack noodle* dengan mensubstitusi tepung terigu dengan umbi suweg kukus. Berdasarkan hasil uji organoleptik, snack noodle dengan umbi suweg kukus 40 % menghasilkan warna kuning, rasa gurih dan tekstur renyah.

Rina Febriana dan Guspri Devi Artanti mengkaji penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dalam penyelenggaraan makanan di kantin kampus UNJ yang meliputi penanganan bahan, pemilihan, persiapan, pengolahan dan penyajian. Penelitian ini menjadi penting karena makanan yang tidak aman akan memberikan dampak terhadap timbulnya berbagai penyakit.

Rina Rifqie Mariana meneliti pengaruh diferensiasi produk kripik tempe sanan di Kota Malang terhadap loyalitas konsumen. Tujuan penelitian ini adalah mendapat variabel diferensiasi produk kripik tempe serta mengetahui pengaruh terhadap loyalitas konsumen.

Tati Setiawati menyampaikan hasil penelitian yang berbeda dengan Nurlaila, Yati Setiawati dan Metty Muharyati. Tati Setiawati menyampaikan hasil penelitian