

DAFTAR ISI

1. PENGARUH VARIASI SUHU PASTEURISASI SELAI BUAH PEPAYA CALIFORNIA (*Carica papaya* L.) TERHADAP KANDUNGAN VITAMIN C DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK SELAMA PENYIMPANAN 108-121
Dwina Angelina Sipayung, RH Fitri Faradilla, Sri Rejeki
2. POTENSI PENGEMBANGAN MINUMAN HERBAL FUNGSIONAL BERBAHAN BAKU KAKAO (*Theobroma cacao* L.) DAN PASAK BUMI (*Eurycoma longifolia* Jack): STUDI PUSTAKA..... 122-132
Affan Aditra Samsu, Tamrin, Hermanto
3. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L) DAN LAMA PENGUKUSAN TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI FLAKES UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L. Poiret) 133-146
Amnia, Ansharullah, Mariani
4. TEKNOLOGI PUPUK ORGANIK CAIR: SOLUSI INOVATIF UNTUK MENINGKATKAN HASIL PANEN TERONG UNGU (*Solanum melongena* L) 147-157
Andi Nurmas, Robiatul Adawiyah, Makmur Jaya Arma, Hendi Abdillah Badjo
5. TEKNOLOGI PEMANFAATAN PUPUK ORGANIK PADAT PADA BUDIDAYA TANAMAN TERONG UNGU DI LAHAN MARGINAL UNTUK MENINGKATKAN KETERSEDIAAN PANGAN..... 158-166
Robiatul Adawiyah, Andi Nurmas, Makmur Jaya Arma, Wa Lontom
6. PENGARUH PENAMBAHAN CMC (*Carboxymethyl cellulose*) DAN ASAM SITRAT TERHADAP KUALITAS CITA RASA SIRUP BUAH NANAS (*Ananas comosus* L.) 167-179
Erniati, Ansharullah, Sakir
7. KARAKTERISASI SIFAT FISIKO KIMIA GULA MERAH AREN (*Arenga pinnata* Merr) YANG DIPRODUKSI DI DESA TETEWUA KECAMATAN DANGIA KABUPATEN KOLAKA TIMUR..... 180-192
Fitri, Nur Asyik, Muhammad Syukri Sadimantara
8. BEBERAPA METODE PEMBUATAN SERBUK MINUMAN INSTAN: STUDI PUSTAKA 193-202
La Remba Garuda, Muh. Zakir Muzakkar, Sri Rejeki
9. ANALISIS ORGANOLEPTIK DAN SIFAT FISIK MINUMAN SEREAL SUSU BERBAHAN BAKU BERAS MERAH..... 203-216
Marlina, Ansharullah, Nur Asyik
10. PENGARUH SUBSTITUSI LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI, KANDUNGAN β -KAROTEN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SELAI BUAH KELAPA (*Cocos nucifera* L) 217-229
Rizal Sidik, Tamrin, Syukri Sadimantara

11. PENGARUH PENAMBAHAN FILTRAT DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK DAN KIMIA PADA PERMEN JELLY BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) 230-240
Rahmaniar Nur Syahib, Hermanto, Sakir

12. FORMULASI BUBUR BAYI INSTAN TEPUNG BERAS MERAH SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) DENGAN FLAVOR ALAMI PISANG AMBON SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN PENDAMPING AIR SUSU IBU (MP-ASI) 241-260
Sarlin Iju, Sarinah, Sri Rejeki

13. PENGARUH SUBSTITUSI SERBUK DAUN BELUNTAS (*Pluchea indica*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK, SIFAT KIMIA, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH HITAM (*Camellia sinensis*)..... 261-273
Tuti Hardianti, Muh. Zakir Muzakkar, Hermanto

14. PENGARUH FORMULASI TEH HITAM (*Camellia sinensis*) DAN DAUN KIRINYUH (*Chromolaena odorata*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEH KOMBUCHA 274-286
Nabila Saskia Arham, Ansharullah, Mariani L

15. PENDUGAAN UMUR SIMPAN PRODUK TEPUNG NON-TERIGU DALAM KEMASAN MENGGUNAKAN METODE ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*): KAJIAN PUSTAKA..... 287-296
Wahab Imroni, Sri Wahyuni, R.H Fitri Faradilla