

DAFTAR ISI

1. Pengaruh penambahan tepung cangkang telur bebek dan endapan daun pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb*) sebagai sumber kalsium dan antioksidan terhadap organoleptik dan nilai gizi cookies untuk cemilan anak-anak
Elita Brilliant Nadya Paramitha, Hermanto, Restu Libriani 1-14
2. Pengaruh Lama Pasteurisasi Terhadap Umur Simpan Jus Apel (*Malus Domestica*) dan Wortel (*Daucus Carota*) sebagai Minuman untuk Penderita Tekanan Darah Tinggi 15-33
Muh. Subardin, RH. Fitri Faradilla, Sri Rejeki
3. Pengaruh Suhu dan Lama Pasteurisasi Terhadap Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan Jus Buah Fungsional (Melon, Mentimun Dan Semangka) 34-51
Ratu Junita Ameliah, RH. Fitri Faradilla, Muhammad Syukri Sadimantara
4. Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dan Pisang Mas (*Hylocereus Polyrhizus*) dalam Pembuatan Selai Buah Pisang Mas (*Musa Acuminata*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Selai 52-63
Indrayani, Tamrin, Muh Syukri Sadimantara
5. Pengaruh Penambahan Gula Aren (*Arenga pinnata L.*) dan Cara Pengolahan Terhadap Nilai Organoleptik dan Kandungan Gizi Katumbu Jagung Organik di Kabupaten Muna) 64-74
La Ode Kasimudin, La Karimuna, Nur Asyik
6. Karakteristik Tepung Umbi Talas Hasil Modifikasi: Studi Kepustakaan 75-84
Nurhamsia, Sri Wahyuni, Asnan
7. Analisis Kualitas Mutu Gula Aren yang Diproduksi di Kecamatan Tiworo Selatan dan Tiworo Tengah di Kabupaten Muna Barat 85-95
Rizal Fatasyar, Hermanto, Mariani
8. Pengaruh Penambahan Filtrat Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Karakteristik Organoleptik, Antioksidan, Ph dan Viskositas Susu Kedelai (*Glycine max*) 96-106
Wa Ode Rahmawati, Muh. Zakir Muzakar, Abdu Rahman Baco
9. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Brownies Panggang 107-116
Descy Putri Fadora Sofian, Ansharullah, Mariani L
10. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Kelapa Parut Terhadap Organoleptik dan Fisikokimia Minyak Kelapa 117-127
Agus Dede Purnomo, Tamrin, Muh. Zakir Muzakar