

DAFTAR ISI

1. UJI KANDUNGAN GIZI DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK DONAT BEKU DENGAN SUBSTITUSI BAYAM MERAH (*Amaranthus gangeticus*) SEBAGAI MAKANAN FUNGSIONAL01-12
Arsal, RH. Fitri Faradilla, Sri Rejeki
2. KARAKTERISASI TEPUNG UMBI GARUT (*Maranta Arundinaceae* Linn) MODIFIKASI HEAT MOISTURE TREATMENT (HMT) DENGAN PEMANASAN OVEN DAN MICROWAVE.....13-22
Hilda Apriyanti, Ansharullah, Nur asyik
3. INOVASI PENYEDAP CITA RASA DAGING AYAM KAMPUNG (*Gallus domesticus*) DENGAN PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN SEBAGAI BUMBU INSTAN.....23-35
Ikhwatul Jannah, Nur Asyik, Muhammad Syukri Sadimantara
4. MODIFIKASI DAN KARAKTERISASI SIFAT FISIKOKIMIA TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata* durch) MENGGUNAKAN METODE HMT (*Heat moisture treatment*).....36-50
Isra, Muh Zakir Muzakkar, Mariani L
5. PENGARUH PENAMBAHAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) PADA PEMBUATAN KUE PUTU AYU BERBASIS TEPUNG UWI PUTIH (*Dioscorea alata* L.) TERHADAP NILAI SENSORIK DAN NILAI GIZI51-65
Kristina, Hermanto, Mariani L
6. KAJIAN PEMBUATAN PUDING BUAH PEPAYA (*Carica Papaya* L.) DAN LABU KUNING (*Cucurbita Maxima.*) SEBAGAI CEMILAN BERSERAT66-74
Lukman, Ansharullah, Muh. Syukri Sadimantara
7. PENGARUH KONSENTRASI GULA TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK SIRUP BAYAM MERAH (*Alternanthera amoena* Voss.)75-84
Muhammad Saiful, Asnani, Sri Rejeki
8. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS KETAN PUTIH (*Oryzea Sativa* var. glutinosa) DENGAN TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa Acuminata Balbisiana*) TERHADAP KARASTERISTIK ORGANOLEPTIK, FISIK DAN KIMIA DODOL85-94
Ningsih,Tamrin1, Abdu Rahman Baco
9. PENGARUH PROSES DEODORISASI TERHADAP ORGANOLEPTIK MINYAK KELAPA (COCONUT OIL) 95-100
Nurlia Mulianti, Muh.Zakir Muzakar, Tamrin
10. PENDUGAAN UMUR SIMPAN BEBERAPA MINUMAN INSTAN MENGGUNAKAN METODE AKSELERASI: STUDI KEPUSTAKAAN 101-107
Nurman, Sri Wahyuni, R.H Fitri Faradilla