

DAFTAR ISI

1. PENGARUH PENAMBAHAN KULIT BUAH RAMBUTAN (*Nephelium lappaceum*. L.) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA PRODUK COKELAT BATANGAN450-459
Ahmad Firmansyah, Tamrin, Nur Asyik
2. ANALISIS FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK NUGGET POKEA (*Batissa violacea* var. *Celebensis*) BERBASIS TEPUNG KAOPI460-471
Farmayanti, Sri Wahyuni, Asnani
3. PENGARUH SUBSTITUSI KUNYIT PUTIH (*Curcuma zedoaria*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA TEH HERBAL KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus costaricensis*).....472-481
La Ode Awal Harim, RH Fitri Faradilla, Sri Rejeki
4. PENGARUH ENKAPSULASI TERHADAP KESTABILAN ANTIOKSIDAN DAN TINGKAT RASA PAHIT EKSTRAK KUNYIT PUTIH (*Curcuma zedoaria*)482-490
Masyita Yulia Pratiwi, RH. Fitri Faradilla, Muhammad Syukri Sadimantara
5. KAJIAN FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PEMBUATAN ES KRIM SARI KEDELAI (*Glycine max*) SUBSTITUSI TEPUNG UWI PUTIH (*Dioscorea alata*) DAN PENAMBAHAN SARI JAHE (*Zingiber officinale*)491-502
Muhammad Annu'manussyafra, Ansharullah, Sarinah
6. FORMULASI PENYEDAP RASA UDANG ALAMI DENGAN PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN SEBAGAI BUMBU INSTAN503-513
Nani Mariati Thamrin, Nur Asyik, Muhammad Syukri Sadimantara
7. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KOMPOSIT SAGU (*Metroxylon* sp.) DAN TEPUNG KELOR (*Moringa oleifera*) TERHADAP FISIKOKIMIA, KADAR SERAT DAN ZAT BESI (Fe) ROTI MANIS.....514-523
Nur Wahyu Nilla, Ansharullah, Sri Rejeki
8. PENGARUH PENAMBAHAN CMC (*Carboxymethyl cellulose*) DAN ASAM SITRAT TERHADAP KUALITAS CITA RASA SIRUP BUAH SEMANGKA (*Citrullus lanatus*).....524-533
Nurfadillah, Ansharullah, Sakir
9. KAJIAN PENGGUNAAN EDIBEL COATING DAN APLIKASINYA PADA BAHAN PANGAN: STUDI PUSTAKA534-539
Reni Anggreni, Tamrin, RH Fitri Faradilla
10. SINTESIS DAN KARAKTERISASI CMCE (*Carboxymethyl carrageenan*) DARI RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) DENGAN PENAMBAHAN KOH.....540-548
Sertin, Muh. Zakir Muzakar, Ansharullah

11. KAJIAN PENGARUH PENAMBAHAN PENGAWET ALAMI PADA NIRA TERHADAP MUTU GULA AREN549-562
Suhardin, Muh Zakir Muzakkar , Mariani L
12. KAJIAN AKTIFITAS ANTIOKSIDAN PADA BAHAN PANGAN HASIL PENGAWETAN METODE TERMAL DAN NON TERMAL: STUDI PUSTAKA.....563-573
Sultan Hasanuddin, Tamrin, Hermanto
13. PENGARUH PENAMBAHAN KALSIUM DARI CANGKANG RAJUNGAN (*Portunus pelagicus*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI NUGGET TAHU574-585
Waode Asliani Idi, Asnani, Sri Rejeki
14. PENGARUH PENAMBAHAN FILTRAT DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA PADA PEMBUATAN PERMEN JELLY TOMAT (*Solanum lyopersicum*)586-596
Yusnita Adi, Sakir, Hermanto
15. ANALISIS MUTU MINUMAN SERBUK DAUN MENGKUDU (*Morinda citrifolia* L.) DENGAN SUBSTITUSI GULA AREN (*Arenga pinnata* Merr.) DAN JAHE PUTIH (*Zingiber officinale* Rosc.) DENGAN METODE PENGERINGAN597-606
Yuyun Yunasri, La Karimuna, Mariani