

DAFTAR ISI

1. PENGARUH PENAMBAHAN GULA MERAH (*Arenga pinnata*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN SIFAT KIMIA SIRUP BUAH KUNDUR (*Benincasa hispida*)
Lotnola Ia Padang, Hermanto, Sarinah 164-172
2. KAJIAN SIFAT KIMIA DAN SENSORI PERMEN COKELAT DENGAN PENAMBAHAN BERBAGAI REMPAH: STUDI PUSTAKA
Gusti Made Trisnawati, Tamrin, Nur Asyik, Sri Wahyuni 173-183
3. PENGARUH LAMA AGITASI DAN KADAR GARAM (NaCl) TERHADAP RENDEMEN, KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK, SIFAT FISIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN VIRGIN COCONUT OIL (VCO)
Azlan Syah, Tamrin, Nur Asyik 184-193
4. PENGARUH SUBSTITUSI SEREH (*Cymbopogon citratus*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA TEH HERBAL KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus costaricensis*)
La Raeda Garuda, RH. Fitri Faradilla, Sri Rejeki 194-202
5. PENGARUH PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN TERHADAP MUTU KALDU DAGING SAPI (*Bos taurus*) INSTAN DAN APLIKASINYA PADA KERUPUK
Arsita, Ansharullah, Mariani L 203-212
6. PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BEKATUL TERHADAP SIFAT KIMIA, NILAI ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT BISKUIT SAGU (*Metroxylon Sp*)
Ani Ariesta Yanti, Ansharullah, Muhammad Syukri Sadimantara 213-222
7. PENGARUH PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN FISIKOKIMIA MINUMAN SARI WORTEL (*Daucus carota L.*)
Urip Wahyu Fadilah, Muh. Zakir Muzakkar, Mariani L 223-233
8. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG MANIS (*Zea mays L.*) DAN TEPUNG SAGU (*Metroxylon sago Rottb*) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI STIK KEJU
Haskan, La Karimuna, Ansharullah 234-244
9. KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN SERBUK DARI KUNYIT PUTIH (*Curcuma zedoaria*) DENGAN PENAMBAHAN GULA AREN
Nurlisanti, RH. Fitri Faradilla, Muhammad Syukri 245-256
10. PENGARUH KONSENTRASI SERBUK DAUN BAYAM MERAH (*Amaranthus gangetius*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA, ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MINUMAN SERBUK KACANG HIJAU (*Vigna radiata*)
Wa Ode Nurjana, Hermanto, Mariani 257-267



11. PERBANDINGAN TEPUNG TAPIOKA (*Manihot utilissima*) DAN PATI UBI JALAR KUNING (*Ipomoea batatas* L.) TERHADAP UJI SENSORI, KOMPOSISI PROKSIMAT DAN KANDUNGAN VITAMIN A PADA BAKSO IKAN LELE (*Clarias batrachus*)
Itha Fatmalasari, Asnani, Ansharullah 268-276
 12. PENENTUAN UMUR SIMPAN BEBERAPA PRODUK KERIPIK MENGGUNAKAN METODE AKSELERASI : STUDI KEPUSTAKAAN
La Ode Aliarham, Tamrin, Hermanto 277-283
 13. PENGARUH PENAMBAHAN BUAH KERSEN (*Muntingia calabura* L.) TERHADAP NILAI ORGANOLEPTIK NILAI ORGANOLEPTIK DAN VITAMIN C DARI SNACK BAR BERBASIS SAGU BEKATUL
Resky Kusumawati, Ansharullah, Sri Rejeki 284-292
 14. PEMANFAATAN SERAT NON KAYU DARI TANAMAN PANGAN DAN LIMBAH PANGAN SEBAGAI ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN KERTAS : STUDI PUSTAKA
Mariana.M, Tamrin, RH Fitri Faradilla 293-300
 15. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING (*Ipomoea batatas* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN NILAI GIZI KUE BARUASA
Safirudin, Nur Asyik, Muhammad Syukri Sadimantara
-