

DAFTAR ISI

1. Uji Fisik dan Antioksidan Berbagai Jenis Beras Merah (*Oryza nivara*) Asal Ereke Buton Utara 01-09
Guntur Akbar, Ansharullah, Sri Rejeki
2. Analisis Perbedaan Asupan Gizi Mahasiswa Kesehatan dan Mahasiswa Non Kesehatan Universitas Halu Oleo Tahun 201910-21
Hesti Sriani Sau, Nur Asyik, Rh. Fitri Faradilla
3. Pengaruh Penambahan Filtrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Nilai Uji Organoleptik, Nilai Gizi dan Antioksidan Bolu Kukus22-32
Arjuna, Ansharullah, Muhamad Syukri Sadimantara
4. Pengaruh Pemurnian dengan Metode *Solvent Extraction* terhadap Warna dan Kadar Asam Lemak Bebas Minyak Kelapa33-40
Febrian Ramayantiz, Muh. Zakir Muzakar, Tamrin
5. Pengaruh Kombinasi Tepung Beras Merah Kultivar *Pae Uwa Momea* Termodifikasi Heat Moisture Treatment dan Tepung Pisang Kepok terhadap Nilai Organoleptik dan Nilai Proksimat Kulit Pie41-51
Fifin, Sri Wahyuni, Prima Endang Susilowati
6. Karakteristik Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Termodifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) dengan Menggunakan Oven Microwave dan Oven Konvensional diaplikasikan ke Roti Manis52-61
Kismawati, Hermanto, Mariani
7. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Organoleptik dan Sifat Fisikimia Bubuk Kopi Robusta Asal Desa Lalemba Kabupaten Muna Barat62-71
Muhammad Suriyadarman Rianse, NurAsyik, Sakir
8. Pengaruh Penambahan Filtrat Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) pada Sirup Sari Wortel (*Daucus carota* L.) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan72-82
Sari Satri Ayuni, La Karimuna, Tamrin
9. Analisis Kandungan Zat Pewarna Sintetik Rhodamin B dan Methanyl Yellow pada Jajanan Tradisional dan Terasi Yang Ada Di Pasar Kota Kendari83-88
Sulhidayat, Muh Zakir Muzakkar, Mariani.L
10. Metode Sintesis Nanoselulosa: Kajian Pustaka [*Study of Nanocellulose Synthesis Method: A Review*]89-96
Suriyati Amirudin, Tamrin, Sri Rejeki