

DAFTAR ISI

1. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Buah Pisang Raja sebagai Sumber Pektin terhadap Nilai Gizi dan Organoleptik Selai Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*)..... 97-106
Ardin, Hermanto, Sri Rejeki
2. Kualitas Virgin Coconut Oil (VCO) yang Difortifikasi Vitamin A 107-114
Arnold Parulian Sitorus, Ansharullah, Muhammad Syukri Sadimantara
3. Pengaruh Formulasi Filtrat Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) pada Pembuatan Susu Bubuk Kedelai (*Glycine max L. Merr*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia..... 115-126
Atika Nurwahyuningsi, La Karimuna, Sakir
4. Pendugaan Umur Simpan Produk Buah menggunakan Metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*): Kajian Pustaka 127-134
Choirul Warisin, Sri Wahyuni, RH. Fitri Faradilla
5. Pengaruh Substitusi Sari Wortel (*Daucus carota L*) terhadap Nilai Organoleptik, Sifat Fisikokimia dan Kandungan β -Karoten Susu Kedelai 135-146
Ningsi Astuti, Ansharullah, Mariani L
6. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dalam Pengolahan Kue Lapis terhadap Penilaian Organoleptik dan Aktivitas AntiOksidan 147-158
Hasnawati, Tamrin, Suwarjoyowiratno
7. Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Saus Tomat menggunakan Hidrokoloid Pati Aren (*Arengga pinnata merr*) 159-170
La Ode Muhammad Iman Tasbih, M. Syukri Sadimantara, Muh Zakir Muzakkar
8. Pengaruh Perbedaan Komposisi Kunyit, Asam Jawa dan Gula Merah terhadap Karakteristik Organoleptik, pH, Viskositas dan Antioksidan Minuman Herbal Kunyit Asam..... 171-180
Masniati, Tamrin, Sri Rejeki
9. Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Oganoleptik dan Fisikokimia pada Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*), Tepung Terigu dan Tapioka 181-191
Sartian, Hermanto, Nur Asyik
10. Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus altilis L.*) Asal Buton dan Aplikasi terhadap Cake..... 192-201
Wa Rasyita, La Karimuna, RH. Fitri Faradilla