

DAFTAR ISI

1. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Buah Nenas sebagai Sumber Pektin terhadap Nilai Fisik dan Organoleptik Selai Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*).....202-211
Awaludin Askar, Hermanto, Sri Rejeki
2. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Organoleptik dan Sifat Fisikokimia Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Asal Desa Ladumpi Kabupaten Bombana212-222
Burhan Ode, Nur Asyik, Sakir
3. Karakteristik Fisikokimia Karagenan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) serta Pengaplikasiannya sebagai Gelling Agent pada Jelly Drink Mangga (*Mangifera indica* L)223-233
Fitriani Salam, Ansharullah, Suwarjoyowirayatno
4. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Susu Kedelai234-243
Helmi, Tamrin, Sri rejeki
5. Pengaruh Penambahan Gula Aren (*Arenga Pinnata*) terhadap Sifat Organoleptik dan Fisikokimia Minuman Sari Wortel (*Daucus carota*)244-253
Ical Aprianto, Muh Zakir Muzakkar, Mariani L
6. Kajian Konsentrasi Pektin dan Air Kelapa Muda pada Produk Permen Jelly Kelapa Muda Hijau (*Cocos nicifera*)254-264
Irawati Bandi,Prima Endang Susilowati, Mariani L
7. Pengaruh Kombinasi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) dan Tepung Beras Merah Pae Uwa Momea (*Oryza nivera*) Termodifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) terhadap Nilai Organoleptik Flakes265-272
Ismah, Sri Wahyuni, Ansharullah
8. Identifikasi Mutu Asap Cair Berbahan Baku Kayu Pohon Aren (*Arrenga Pinnata*)273-280
Tri Yudianto,Tamrin, Hermanto
9. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum verum*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Kopi Toraja (*Coffea Arabica*)281-289
Wa Ode Fauziah Wulandari Rasid, Nur Asyik, Muhammad Syukri Sadimantara
10. Analisis Perbedaan Asupan Gizi pada Mahasiswa Universitas Halu Oleo berdasarkan Tempat Tinggalnya (Indekos dan Tinggal di Rumah) 290-303
Wa Seni, Nur Asyik, RH.Fitri Faradilla