

DAFTAR ISI

1. Peningkatan Nilai Gizi dan Kadar Vitamin A pada Bakso Ikan Kembung (*Restrelliger Sp.*) dengan Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota L.*)304-315
Albert Moling, RH Fitri Faradilla, Sri Rejeki
2. Uji Organoleptik, B-Karoten dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Berbasis Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*) dengan Substitusi Santan Kelapa (*Cocos nucifera L.*).....316-325
Asmilan, Ansharullah, Nur Asyik
3. Pengaruh Penambahan Kalsium dari Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) terhadap Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget Tempe 326-340
Desti Dwi Lestari, Asnani , Sri Rejeki
4. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Gula Merah Aren (*Arenga pinnata Merr*) yang Diproduksi di Desa Tetewua, Kecamatan Dangia, Kabupaten Kolaka Timur 341-354
Fitri, Nur Asyik, Muhammad Syukri Sadimantara
5. Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Selai Buah Pala (*Myristica fragrans*) dengan Substitusi Ekstrak Kulit Buah Semangka (*Citrullus lanatus*)..... 355-365
Harlianti, Muh. Zakir Muzakar, Hermanto
6. Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Selai Buah Pala (*Myristica fragrans*) dengan Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)366-376
Ici Astika, Muh. Zakir Muzakar, Hermanto
7. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan pada Beras Merah (*Oryza nivara*) Termodifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) Asal Tana Toraja..... 377-390
In Novi Safitri Taleo, Ansharullah, Muh Syukri Sadimantara
8. Pengaruh Penambahan Asap Cair terhadap Sifat Fisik dan Karakteristik Organoleptik Produk Telur Asin 391-398
Ajaib Salam, Muhammad Amrullah Pagala, Tamrin
9. Bahan-Bahan Alami yang Berpotensi dalam Pembuatan Edible Film: Studi Pustaka 399-405
Melysa, Tamrin, Moh. Nuh Ibrahim
10. Karakteristik Fisik Tepung Talas (*Colocasia esculenta*) Termodifikasi *Heat Moisture Treatment* (HMT) dengan Menggunakan Oven Gelombang Mikro dan Oven Konvensional 406-416
Sri Utami, Ansharullah, Mariani L