

DAFTAR ISI

	Halaman
Mini Review: Pemanfaatan <i>Microbial Transglutaminase</i> (MTGase) pada Surimi Ikan Patin Apristia Ruvinty, Devi Natalia, Warsono El Kiyat, Dyah Ayu Pradnya Paramitha	1 – 11
Aplikasi Iradiasi Sinar <i>Gamma</i> untuk Menurunkan Kadar Basa Purin Adenin Dan Hipoksantin Emping Melinjo (<i>Gnetum Gnemon L</i>) Nanang Nasrulloh, Wahyu Arwim Nurcahya, Avliya Quratul Marjan	12 – 21
Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Parijoto pada Berbagai Suhu Pengolahan Pangan Rizki Bhakti Pertiwi, Isti Nurul Hidayah, Deby Andrianty, Umar Hafidz Asy'ari Hasbullah	22 – 30
Pengaruh Suhu Dan Jumlah Perforasi Pada Kemasan Terhadap Susut Bobot Kangkung Astrid Fransisica, Mizu Istianto, Gokma Ampetua Siregar	31 - 41
Mengungkap Senyawa Pada Nata De Coco Sebagai Pangan Fungsional Choiroel anam, M. Zukhrufuz Zaman, Umu Khoirunnisa	42 – 53
Karakterisasi Sifat Kimia Dan Fisik <i>Fruit Leather</i> Pisang Kepok Putih (<i>Musa acuminata</i> sp) Pada Berbagai Suhu Pengeringan Woro Setiaboma, Dea Tio Mareta, Vita Fitriani	54 – 59
Potensi Pati Temulawak Sebagai Bahan Pangan Pengganti Tepung Terigu Pada Kue Bolu Ema Lestari, Fatimah, Dwi Sandri, Retno Yuniarti	60 – 67
Pengaruh Rasio Substitusi Kacang Kedelai dengan Biji Melinjo dan Konsentrasi Ragi terhadap Kualitas Tempe Kedelai Ruka Yulia, Zahlul Akbar, Irmayanti, Rita Sunartaty	68 - 77
Pengaruh Penambahan Gelatin Dari Kulit Ikan Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Chikuwa Muhammad Irvan, Y. S. Darmanto, Lukita Purnamayati	78 - 93
Pembuatan Kopi dari Kulit Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i> Linn) dan Aktivitas Antioksidannya Allikha Bias Mentari, Siti Nur Kholisoh, Taufik Nor Hidayat, Umar Hafidz Asy'ari Hasbullah	94 - 105