

## DAFTAR ISI

- i. PENGANTAR REDAKSI
- ii. DAFTAR ISI

- 1 KARAKTERISTIK FISIK MAKANAN PENDAMPING ASI TERFORTIFIKASI PREBIOTIK DARI TEPUNG UMBI PORANG (*AMORPHOPHALLUS ONCOPHYLLUS*) TERFERMENTASI  
Dyah Hesti Wardhani, Fauzan Irfandy, Winda Tria Meiliana
- 13 DIVERSIFIKASI KUNYIT (*CURCUMA DOMESTICA*) DAN KENCUR (*KAEMPFERIA GALANGA L.*) SEBAGAI MINUMAN HERBAL SERBUK SIAP SAJI  
Nurul Pudiastutiningtyas, Nurul Mubin, Laras Intan S, Heny Kusumayanti
- 21 EKSTRAKSI GLUKOMANAN DARI PORANG LOKAL (*AMORPHOPHALLUS ONCOPHYLLUS* DAN *AMORPHOPHALLUS MUERELLI BLUME*)  
Nita Aryanti, Kharis Yohan Abidin
- 31 AKUMULATOR , PEMAKAIAN DAN PERAWATANNYA  
Iman Setiono
- 37 MODIFIKASI TEPUNG UBI JALAR UNGU (*IPOMOEA BATATAS L. POIR*) DENGAN METODE *HEAT MOISTURE TREATMENT (HMT)* SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN MI INSTAN  
Herry Santosa, Noer Abyor Handayani, Hasbi Ashidqi Bastian, Ilga Mega Kusuma
- 45 INVERTER FREKUENSI TINGGI SEBAGAI PEMANAS PIRINGAN LOGAM DENGAN METODE INDUKSI PADA APLIKASI PEMANAS ROTI  
Rio Dery Alem, Enny