

Tittle	Page
Silvia Khilmi ¹ , Damat ^{1*} , Elfi Anis Saati ¹ Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) dan Tepung Singkong (<i>Manihot esculenta</i>) Dengan Penambahan Pigmen Klorofil Pada Sayuran Sebagai Sumber Antioksidan Beras Analog	1-12
Dwi Pramsiska ¹ , Noor Harini ^{1*} , Sri Winarsih ¹ , Hanif Alamudin Manshur ¹ Kajian <i>Edible Coating</i> Berbasis Kolang-Kaling Dengan Penambahan Bahan Pengental Dari Sumber Alami (Pati dan Pektin) dan Sintetis (CMC) yang Diaplikasikan Pada Dodol	13-25
Devi Dwi Siskawardani ^{1*} , Warkoyo ¹ , Anggit Ayu Pradana Siwi ¹ The Effect of <i>Aloe vera</i> and Glycerol Addition on Edible Film of Lesser Yam Starch (<i>Dioscorea esculenta</i> L. Burkill)	26-33
Noor Harini ¹ , Mochammad Wachid ^{1*} , Tyas Anugrah Hirgawati ¹ Kajian Penambahan Filtrat Kunyit dan Tartrazin Pada <i>Edible Film</i> Berbasis Pati Talas Serta Aplikasinya Untuk Mempertahankan Mutu Dodol Substitusi Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	34-46
Rista Anggriani ^{1*} , Nurul Laelatunisa ¹ , Nikmatul Rizky ¹ , Rachmadhanti Arum ¹ Analisa Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik Roti Tawar Anti-Diabetes dengan Penambahan Sari Mengkudu (<i>Morinda Citrifolia</i> L.)	47-56
Evi Lusiana Dwi Safitri ¹ , Warkoyo ^{1*} , Rista Anggriani ¹ Kajian Karakteristik Fisik dan Mekanik Edible Film Berbasis Pati Umbi Suweg (<i>Amorphophallus paeoniifolius</i>) dengan Variasi Konsentrasi Lilin Lebah	57-70
Vritta Amroini Wahyudi ^{1*} , Laurent Octaviana ² , Sutrisno ² Kajian Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	71-87
Nisa Rahmawati ¹ , Elfi Anis Saati ^{1*} , Mochammadi Wachid ¹ , Hanif Alamudin Manshur ¹ Studi Pembuatan Minuman Serbuk Ekstrak Mawar Merah dengan Metode <i>Foam Mat Drying</i>	88-101