

Title	Page
Fina Innama Listin ¹ , Elfi Anis Saati ¹ , Rista Anggriani ^{1*} Kajian Mutu Selai Lembaran Jambu Biji (<i>Psidium guajava</i>) Akibat Konsentrasi Ekstrak Antosianin Bunga Mawar (<i>Rosa sp</i>) dan Jenis Agen Pembentuk Gel	1-12
Anik Wahyuningsih ¹ , Warkoyo ^{1*} , Damat ¹ Kajian Konsentrasi Pati Singkong Karet (<i>Manihot Glaziovii</i>) dan Penambahan Fraksi Oleat dan Asam Oleat Pada Karakteristik Fisik Dan <i>Barrier Edible Film</i>	13-25
Nelis Oetavi A. ¹ , Elfi Anis Sa'ati ^{1*} , Khusnul Khotimah ² Pengaruh Formula Sosis dengan Penambahan Tepung Bit (<i>Beta vulgaris</i>) Pada Mutu Sosis Daging Burung Afkir (<i>Cotrunix coturnix</i>)	26-39
Lady Agitasi Amrillah ¹ , Warkoyo ¹ , Desiana Nuriza Putri ^{1*} Karakteristik Fisik, Mekanik dan Zona Hambat <i>Edible Film</i> Dari Pati Singkong Karet (<i>Manihot glaziovii</i>) Dengan Penambahan Gliserol dan Ekstrak Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i> Var <i>Rubrum</i>) Sebagai Penghambat Bakteri <i>Salmonella</i>	40-54
Alvianty Novitasari ¹ , Warkoyo ¹ , Sri Winarsih ^{1*} Pemanfaatan Limbah Sari Apel Brosem sebagai Bahan Baku Cuka Apel Menggunakan Metode Backslop	55-72
Izzah Nazilatul laili ¹ , Noor Harini ^{1*} , Sukardi ¹ Karakteristik Fisik Kimia Kitosan Dari Cangkang Rajungan (<i>Portunus pelagius</i>) Melalui Proses Deasetilasi Dengan Konsentrasi NaOH dan Waktu Ekstraksi Serta Diaplikasikan Sebagai Bahan Pengawet Alami Pada <i>Fillet</i> Ikan Nila	73-84
Dila Yunita Ardianti ¹ , Rista Anggriani ¹ , Sukardi ^{1*} Proses Pembuatan Cookies Substitusi Tepung Talas (<i>Colocasia esculento</i> (L) Schot) dan Tepung Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>)	85-96
Aldi Riyansah ¹ , Damat ^{1*} , Desiana Nuriza Putri ¹ Kajian Substitusi Pati Garut (<i>Maranta arundinacea</i>) Alami dan Termodifikasi pada Karakteristik Roti Manis dengan Penambahan Tepung Kacang Merah	97-112