

Title	Page
Desy Ambar Sari ^{2*} , Zainuri ¹ , Wiharyani Werdiningsih ¹ Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Pada Klobot Jagung Sebagai Kemasan Primer Terhadap Mutu Kerake Selama Penyimpanan	1-9
Vritta Amroini Wahyudi ¹ , Winda Cancerina Harsono Putri ² , Elfi Anis Saati ^{3*} Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Velva Bayam Merah dan Penstabil CMC (Carboxyl Metyl Cellulose)	10-22
Hadad Alwi ^{1*} , Damat ² , Desiana Nuriza Putri ³ Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) dan Kacang Kedelai (<i>Glycine max.</i>)	23-38
Sukardi ^{1*} , Noer Iqbal Arief ¹ , Sri Winarsih ¹ Kajian Antioksidan, Total Fenol & Total Flavonoid Jamu Selokarang yang diformulasi dengan Jinten Hitam (<i>Nigella sativa</i>)	39-51
Dian Puspita ^{1*} , Noor Harini ² , Sri Winarsih ³ Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (<i>Glycine max</i>) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (<i>Hylocereus costaricensis</i>)	52-65
Verta Hedyana ^{1*} , Noor Harini ² , Moch. Wachid ³ Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Stevia dan Pektin Daun Cincau Hijau Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Selai Buah Naga Merah	66-81
Nur Aini Dwi Cahyo ^{1*} , Warkoyo ² , Rista Anggriani ³ Karakteristik Fisik dan Mekanik Edible Film Berbasis Pati Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i>) dan Gel Okra (<i>Abelmoschus esculentus</i> L)	82-93
Siti Mukaromatul Muslimah ¹ , Warkoyo ^{2*} , Sri Winarsih ³ Study Pembuatan Edible Film Gel Okra (<i>Abelmoschus esculentus</i> L.) dengan Penambahan Pati Singkong	94-108