

<b>Title</b>	<b>Page</b>
Fawwaz Akbar Al Amin <sup>1*</sup> , Noor Harini <sup>1</sup> , Sri Winarsih <sup>1</sup> , Okta Pringga Pakpahan <sup>1</sup> <b>Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Sirih terhadap Kualitas Tepung Bonggol Pisang Kepok dan Pengaplikasian pada Cookies</b>	<b>1-14</b>
Siti Rima Pratiwi Putri <sup>1*</sup> , Elfi Anis Saati <sup>1</sup> , Damat <sup>1</sup> <b>Karakteristik Fisikokimia <i>Fruit Leather</i> Apel Manalagi (<i>Malus sylvestris</i>) dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i>) dan Gum Arab</b>	<b>15-31</b>
Friska Yuana Amelia <sup>*</sup> , Warkoyo <sup>1</sup> , Hanif Alamudin Manshur <sup>1</sup> , Afifa Husna <sup>1</sup> <b>Karakteristik Organoleptik Yoghurt Sinbiotik dengan Penambahan Inulin <i>Pure Pisang Barangan</i> (<i>Musa acuminata</i> Colla)</b>	<b>32-44</b>
Faradiba Hijriani Harahap <sup>1*</sup> , Noor Harini <sup>1</sup> , Warkoyo <sup>1</sup> , Rista Anggriani <sup>1</sup> <b>The Effect of The Ratio of Beetroot Juice with Pineapple Core Juice and Carrageenan Concentration from Seaweed (<i>Eucheuma cottonii</i>) on Jelly Candy Quality</b>	<b>45-61</b>
Riska Yulis Hidayana <sup>*1</sup> , Sukardi <sup>1</sup> , Desiana Nuriza Putri <sup>1</sup> <b>Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Belimbing Manis dengan Perbedaa Metode dan Suhu Pengeringan</b>	<b>62-77</b>
Racita Sekar Mauliddyah <sup>1</sup> , Damat <sup>1</sup> , Vritta Amroini Wahyudi <sup>1</sup> <b>Pengaruh Kajian Aktivitas Antioksidan Mi Basah Substitusi Tepung Umbi Kimpul dengan Penambahan Ekstrak Klorofil Batang Bayam dan Kangkung</b>	<b>78-92</b>
Nela Ary Verenzia <sup>*</sup> , Sukardi <sup>1</sup> , Mujiyanto <sup>2</sup> , Mochamad Wachid <sup>1</sup> <b>Karakterisasi Fisikokimia dan Organoleptik Stik Dengan Formulasi Tepung Lemon (<i>Citrus limon</i> L) dan Pati Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i> var <i>Rubrum</i>)</b>	<b>94-108</b>
Catherina Iskandar Putri <sup>1</sup> , Warkoyo <sup>1</sup> , Devi Dwi Siskawardani <sup>1*</sup> <b>Karakteristik <i>Edible Film</i> Berbasis Pati Bentul (<i>Colacasia Esculenta</i> (L) Schoott) dengan Penambahan Gliserol dan Filtrat Kunyit Putih <i>Curcuma zedoaria</i> Rosc)</b>	<b>109-124</b>