

Title	Page
Rosalia Rachma Oktavianasari ^{1*} , Damat Damat ¹ , Hanif Alamudin Manshur ¹ Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Gembili (<i>Dioscorea aculleata</i>. L), Tepung Jagung (<i>Zea mays</i>, L) dan Pati Sagu (<i>Metroxylon</i> sp)	125-136
Achmad Naufal ^{1*} , Noor Harini ¹ , Desiana Nuriza Putri ¹ Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Instan Kombucha dari Kulit Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) Berdasarkan Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi	137-153
Tiara Ayu Paramita ^{*1} , Damat Damat ¹ , Vritta Amroini Wahyudi ¹ Studi Suhu dan Waktu <i>Cooling</i> Pembuatan Roti Manis Pada Karakteristik Kimia dan Organoleptik	154-168
Indra Nur Alam ^{1*} , Warkoyo Warkoyo ¹ , Devi Dwi Siskawardani ¹ Karakteristik Tingkat Kematangan Buah Kopi Robusta (<i>Coffea canephora</i> A. Froehner) dan Buah Kopi Arabika (<i>Coffea arabica</i> Linnaeus) Terhadap Mutu Cita Rasa Seduhan Kopi	169-185
Sephina Putri Rosania ¹ , Sukardi Sukardi ¹ , Sri Winarsih ^{1*} Pengaruh Proporsi Penambahan Pati Ganyong (<i>Canna edulis</i> Ker.) Terhadap Sifat Fisiko Kimia Serta Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i>	186-205
Aulia Shalsabilla Nanda Sahrevi ^{1*} , Desak Gede Putri Wijayanthi ² , Rista Anggriani ¹ Penerapan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP) Pada Proses Produksi <i>Hot Meal Dori Woku</i> Belanga Untuk Maskapai Garuda Indonesia di PT. Aerofood ACS Denpasar	206-219
Dyan Ningtyastuti ^{1*} , Damat Damat ² , Sri Winarsih ³ Karakteristik Fisiko-Kimia Beras Analog Kombinasi Pati Sagu, Tepung MOCAF, Tepung Porang (<i>Amorphophallus muelleri</i>) dan Tepung Kedelai	220-230
Rafle Bachtiar ^{1*} , Warkoyo Warkoyo ¹ , Sri Winarsih ¹ Pengaruh Konsentrasi Sari Daun Pandan Wangi (<i>Pandanus amaryllifolius</i>) dan Metode Pemanasan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Kedelai Devon I	231-242

