

Title	Page
Fadhila Marwa ¹ , Elfi Anis Saati ¹ , Rista Anggriani ¹ Formulasi Gluten Free Cookies dari Tepung Pisang Kepok, Tepung Kulit Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i>) dengan Penambahan Tepung Kacang Almond (<i>Prunus dulcis</i>)	1-17
Risky Dharlyansyah ¹ , Sukardi ¹ , Joko Susilo Utomo ² Penghambatan Penurunan Mutu Cookies Substitusi Tepung Oat Dengan Jenis Kemasan Plastik Berbeda Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selama Penyimpanan	18-32
Yesika Rahmadani ¹ , Elfi Anis Sa'ati ¹ , Rista Anggriani ¹ Analisis Kelayakan Usaha Pada Produk Makanan Ringan Oat <i>Cookies</i> "Okukki"	33-44
Jihan Lisa Puspitasari Qois* ¹ , Sukardi ¹ , Rista Anggriani ¹ Pengaruh Proporsi Angkak (<i>Red Mold Rice</i>) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ikan Nila	45-57
Nur Alfiatus Zahro* ¹ , Warkoyo ¹ , Vritta Amroini Wahyudi ¹ Pengaruh Konsentrasi Asam Klorida (HCl) dan Waktu Ekstraksi Pada Karakteristik Pektin Kulit Jeruk Bali (<i>Citrus maxima</i>)	58-72
Tanasya Mey Wulandari* ¹ , Damat ¹ , Vritta Amroini Wahyudi ¹ Kajian Substitusi Tepung Porang (<i>Amorphophallus Muelleri</i>) Pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik <i>Soft Cookies</i>	73-88
Dita Rizma Olivia*, Damat ¹ , Hanif Alamudin Manshur ¹ Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Kuning (<i>Zea mays L.</i>) dan <i>Puree</i> Wortel (<i>Daucus carota L.</i>) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Basah	89-104
Salsabilla Febrinasari* ¹ , Elfi Anis Saati ¹ , Hanif Alamudin Manshur ¹ Kajian Mutu Fisikokimia dan Sensoris Dodol Apel Rome Beauty dengan Penambahan Ekstrak Rosella dan Mawar Merah sebagai Pewarna Alami	105-116