

Karakteristik Hasil Fermentasi Buah *Annona montana* Menggunakan *Saccharomyces Cereviceae*

Kajian Pustaka: Kualitas Minuman Probiotik Berbahan Dasar Nabati Dengan Variasi Sukrosa Dan Bakteri Asam Laktat

Karakteristik Edible Film Selulosa Batang Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Sorbitol

Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pada Produk Minuman Cendol

Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Pektin Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard) Dan Filtrat Buah Kelengkeng (*Dimocarpus longan*)

Karakteristik Teh Herbal Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Pengkayaan Kolagen Ikan

Proporsi Tepung Beras Merah dan Tepung Kedelai terhadap Kualitas Wingko

Efektivitas Kitosan Cangkang Keong Mas (*Pomacea Canaliculata*) Terhadap Penurunan Logam Timbal (Pb) Kerang Darah (*Anadara Granosa*)

Review: Syarat Pangan Yang Berpotensi Sebagai Probiotik Ditinjau Dari Nutrisinya

Aktivitas Antioksidan Teh Daun Ketapang (*Terminalia catappa*)

Studi Pembuatan Nori Artifisial Daun Kelor dengan Variasi Penambahan Bahan Pengikat

Uji Kesukaan Bakso Jamur Dengan Perbedaan Persentase Jamur Sawit (*Volvariella volvacea*) dan Tepung Tapioka