

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
Karakteristik Hasil Fermentasi Buah <i>Annona montana</i> Menggunakan <i>Saccharomyces Cereviceae</i> <b>Ambar Fidyasari, Kiki Mirza Amalia, Jefri Nur Rochim</b>	99-111
Kajian Pustaka: Kualitas Minuman Probiotik Berbahan Dasar Nabati Dengan Variasi Sukrosa Dan Bakteri Asam Laktat <b>Felicia Desi Nora Rahmawati, Yulia Reni Swasti, Ekawati Purwijatiningsih</b>	112-128
Karakteristik <i>Edible Film</i> Selulosa Batang Jagung ( <i>Zea mays</i> ) dengan Penambahan Sorbitol <b>Afriyanti, Novian Wely Asmoro, Retno Widyastuti, Muhammad Arifin</b>	129-135
Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pada Produk Minuman Cendol <b>Atia Fizriani, Ati Atul Quddus, Hari Hariadi</b>	136-145
Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Pektin Albedo Semangka ( <i>Citrullus vulgaris</i> Schard) Dan Filtrat Buah Kelengkeng ( <i>Dimocarpus longan</i> ) <b>Bekerpun Junior, Franciscus Sinung Pranata, L. M. Ekawati Purwijantiningsih</b>	146-162
Karakteristik Teh Herbal Daun Kelor ( <i>Moringa oleifera</i> ) dengan Pengkayaan Kolagen Ikan <b>Luqman Agung Wicaksono, Sri Djajati, Arina N.E Laksmi</b>	163-180
Proporsi Tepung Beras Merah dan Tepung Kedelai terhadap Kualitas Wingko <b>Dio Alif Utama, Diana Puspitasari, Fungsi Sri Rejeki</b>	181-196
Efektivitas Kitosan Cangkang Keong Mas ( <i>Pomacea Canaliculata</i> ) Terhadap Penurunan Logam Timbal (Pb) Kerang Darah ( <i>Anadara Granosa</i> ) <b>Nonny Setiawan, Ulya Sarofah, Anugerah Dany Priyanto</b>	197-207
Review: Syarat Pangan Yang Berpotensi Sebagai Probiotik Ditinjau Dari Nutrisinya <b>Ilmiaty Rahmi, Novriyanti Lubis, Dang Soni</b>	208-219
Aktivitas Antioksidan Teh Daun Ketapang ( <i>Terminalia catappa</i> ) <b>Retno Widyastuti, Agustina Intan Niken Tari, Novian Wely Asmoro</b>	220-227
Studi Pembuatan Nori Artifisial Daun Kelor dengan Variasi Penambahan Bahan Pengikat <b>Reza Widyastuti, Dewi Novita, Muhamad Bayu Nugroho, Iffah Muflihati</b>	228-238
Uji Kesukaan Bakso Jamur Dengan Perbedaan Persentase Jamur Sawit ( <i>Volvariella volvacea</i> ) dan Tepung Tapioka <b>Yuni Selvianti Sari, Ahmad Mustangin, Marselus Hendro</b>	239-242