

**KANDUNGAN KALIUM DAN ANTIOKSIDAN FENOLIK  
YOGURT SUSU KECAMBAH KACANG MERAH YANG  
TERMODIFIKASI KADAR BAL DAN LAMA FERMENTASI  
UNTUK PENDERITA HIPERTENSI**

**SKRIPSI**



**G1H014001**

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
JURUSAN KESEHATAN MASYARAKAT  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
PURWOKERTO  
2018**

**KANDUNGAN KALIUM DAN ANTIOKSIDAN FENOLIK  
YOGURT SUSU KECAMBAH KACANG MERAH YANG  
TERMODIFIKASI KADAR BAL DAN LAMA FERMENTASI  
UNTUK PENDERITA HIPERTENSI**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Gizi  
pada Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan

Universitas Jenderal Soedirman

Purwokerto



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
JURUSAN KESEHATAN MASYARAKAT  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
PURWOKERTO  
2018**