

**KANDUNGAN KALIUM DAN ANTIOKSIDAN FENOLIK
YOGURT SUSU KECAMBABAH 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**