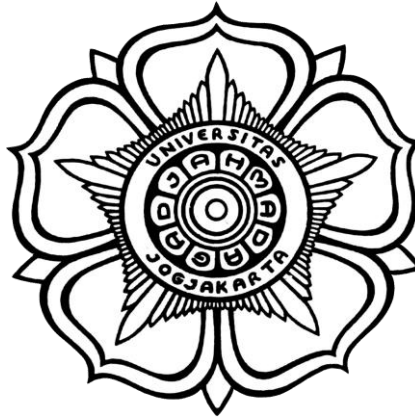


**POTENSI BAKTERI ASAM LAKTAT DALAM FERMENTASI
YOGURT DENGAN PENAMBAHAN KACANG MERAH (*Phaseolus
vulgaris* L.) DAN EKSTRAK ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa* L.)
SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN**



Oleh:

Gabriel Pratinko Wahyu Mahendra

18/426460/BI/10052

Pembimbing:

Dr. Endah Retnaningrum, M. Eng

**FAKULTAS BIOLOGI
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA**

2022