

KATA PENGANTAR

Penerbitan Jurnal Sains Natural Volume 9 No.1, Bulan Januari 2019 dapat terlaksana berkat kerja sama semua pihak. Kami berharap isi dalam Jurnal Sains Natural ini dapat menarik minat pembaca dan diambil manfaat serta kegunaan dari hasil – hasil penelitian di dalamnya.

Pada terbitan ini membahas aspek – aspek Biologi dan Kimia seperti: Bentonit Teraktivasi Asam Sulfat sebagai Adsorben, Potensi Senyawaan Nitrogen dan Fosfat pada Pencemaran Sungai Ciliwung Hulu Kota Bogor, Tingkat Kematangan Biji Kopi Arabica (*Coffea arabica L*) dalam Menghasilkan Kadar Kafein, Konservasi Ex-Situ Harimau Sumatera (*Panthera tigris sumatrae*, dan Mutu Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica L.*) Terfermentasi *Saccharomyces cerevisiae*.

Kami mengharapkan masukan – masukan berupa kritik maupun saran yang membangun yang ditujukan baik pada pengelola maupun para penulis jurnal ini. Kepada semua pihak yang telah terlibat dalam penerbitan ini, pengelola mohon maaf jika ada kesalahan – kesalahanyang tidak kami sengaja. Kami ucapkan terima kasih terutama pada mitra bestari atas segala bantuannya sehingga terbitnya Jurnal Ilmiah Sains Natural yang kami anggap kualitasnya sudah lebih baik dari Jurnal terdahulunya siap untuk diakreditasi DIKTI.

Bogor, Januari 2019

Ketua Dewan Redaksi

Sains Natural

Jurnal Ilmiah Ilmu – ilmu Biologi dan Kimia

Volume 9	Januari 2018	No. 1
1. Bentonit Teraktivasi Asam Sulfat Sebagai Adsorben dalam Pemurnian Pelumas Bekas <i>Tiva Lathifah, Nia Yuliani, Gladys Ayu PKW</i>		1-10
2. Potensi Senyawaan Nitrogen dan Fosfat pada Pencemaran Sungai Ciliwung Hulu Kota Bogor <i>Indri Suswanti, RTM Sutamihardja, Dian Arrisujaya</i>		11-21
3. Berbagai Tingkat Kematangan Biji Kopi Arabica (<i>Coffea arabica L.</i>) dalam Menghasilkan Kadar Kafein <i>Srikandi, Aprilia Widia Kristanti, RTM Sutamihardja</i>		22-28
4. Konservasi Ex-Situ Harimau Sumatera (<i>Panthera tigris sumatrae</i>) di TMR Jakarta <i>Yultisman, Mia Azizah, Supriyono Eko Wardoyo</i>		29-36
5. Karakteristik Kopi Bubuk Arabika (<i>Coffea arabica L.</i>) Terfermentasi <i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Mia Azizah, RTM Sutamihardja, Nova Wijaya</i>		37-46