



**PENGARUH METODE PENAMBAHAN COKELAT PROBIOTIK TERHADAP VIABILITAS SEL, SIFAT FISIK DAN SENSORIS**

**GRANOLA BAR BERBASIS PANGAN LOKAL**

VONI SEKAR AYU P, Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P.; Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**PENGARUH METODE PENAMBAHAN COKELAT PROBIOTIK TERHADAP VIABILITAS SEL, SIFAT FISIK DAN SENSORIS *GRANOLA BAR* BERBASIS PANGAN LOKAL**

**Skripsi**

**Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian**

**Diajukan kepada**

**Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada**

**Sebagai syarat kelengkapan studi jenjang Stratum Satu (S-1)**

**dalam memperoleh derajat Sarjana Teknologi Pertanian pada**

**Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian**

**Oleh :**

**VONI SEKAR AYU PRASTIYANI**

**18/431502/TP/12358**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS GADJAH MADA**

**2022**