

SKRIPSI

MODIFIKASI SIFAT FUNGSIONAL ISOLAT PROTEIN KACANG TUNGGAK COKLAT (*Vigna unguiculata* L.) MELALUI AUTOCLAVING- COOLING SERTA POTENSINYA SEBAGAI *BINDER* PADA NUGGET AYAM



Disusun oleh:

AURA BENING EGAHADI

18/431472/TP/12328

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA**

2022