

TESIS

PERBEDAAN LAMA FERMENTASI, KEMASAN DAN PROSES *BLANCHING* TERHADAP KARAKTERISTIK RASA DAN FLAVOR BUBUK TEMPE *BOSOK*

Untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mencapai derajat S2
Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian



Diajukan Oleh:

AYODYA

21/490692/PTP/01901

Kepada

**PROGRAM PASCASARJANA
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2024**

TESIS

PERBEDAAN LAMA FERMENTASI, KEMASAN, DAN PROSES *BLANCHING* TERHADAP KARAKTERISTIK RASA DAN FLAVOR BUBUK TEMPE BOSOK

Dipersembahkan dan disusun oleh

Ayodya

21/490694/PTP/01901

Telah dipertanggungjawabkan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal, 25 Juli 2024

Susunan Dewan Penguji

Pembimbing Utama



Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.

Pembimbing Pendamping I



Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.

Anggota Dewan Penguji Lain



Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.



Dr. Inasanti Pandan Wangi, S.T.

Tesis ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Magister Magister Ilmu dan Teknologi Pangan

Tanggal : 20 SEP 2024

Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Gadjah Mada



Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Perbedaan Lama Fermentasi, Kemasan dan Proses Blanching terhadap Karakteristik Rasa dan Flavor Bubuk Tempe Bosok

Ayodya, Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc

Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>