



FORMULASI SOY-BASED BAR BERBAHAN TEPUNG UBI KUNING (*Ipomoea batatas L*), TEPUNG AMPAS SARI TEMPE, DAN TEPUNG JAGUNG (*Zea mays ssp. mays*) SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK PANGAN DARURAT DALAM KONDISI BENCANA:

SIFAT ORGANOLEPTIK DAN AKSEPTABILITAS KONSUMEN

RACHEL ASTRID EKO PUTRI, Dr. Siti Helmyati, DCN, M.Kes; Dr. Lily Arsanti Lestari, STP, MP

FORMULASI SOY-BASED BAR BERBAHAN TEPUNG UBI KUNING (*Ipomoea batatas L*), TEPUNG AMPAS SARI TEMPE, DAN TEPUNG JAGUNG (*Zea mays ssp. mays*) SEBAGAI ALTERNATIF PRODUK PANGAN DARURAT DALAM KONDISI BENCANA: SIFAT ORGANOLEPTIK DAN AKSEPTABILITAS KONSUMEN

SKRIPSI

Disusun untuk Memenuhi Syarat Memperoleh Derajat Sarjana Gizi Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan



Disusun Oleh:

RACHEL ASTRID EKO PUTRI

14/364178/KU/17087

**PROGRAM STUDI S-1 GIZI KESEHATAN
FAKULTAS KEDOKTERAN, KESEHATAN MASYARAKAT, DAN
KEPERAWATAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2018**