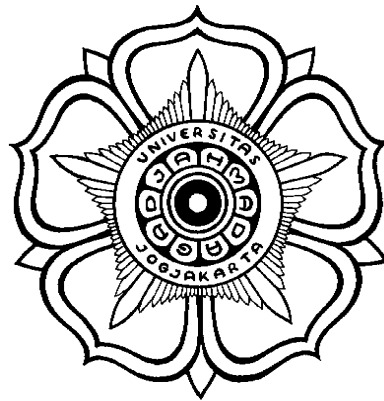


DISERTASI

POTENSI ANTIOKSIDAN, KARAKTERISTIK *MAILLARD REACTION PRODUCTS* (MRPs) DAN MELANOIDIN SELAMA PEMANASAN NIRA KELAPA MENJADI GULA SEMUT



PEPITA HARYANTI
NIM: 14/374042/STP/190

**PROGRAM STUDI ILMU PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2019**

DISERTASI

POTENSI ANTIOKSIDAN, KARAKTERISTIK *MAILLARD REACTION PRODUCTS* (MRPs) DAN MELANOIDIN SELAMA PEMANASAN NIRA KELAPA MENJADI GULA SEMUT

Untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mencapai derajat Sarjana S3
Program Studi Ilmu Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian



Diajukan oleh:

**PEPITA HARYANTI
NIM: 14/374042/STP/190**

Kepada

**PROGRAM STUDI ILMU PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2019**