



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

POTENSI ANTOOKSIDAN, KARAKTERISTIK MAILLARD REACTION PRODUCTS (MRPs) DAN
MELANOIDIN SELAMA PEMANASAN

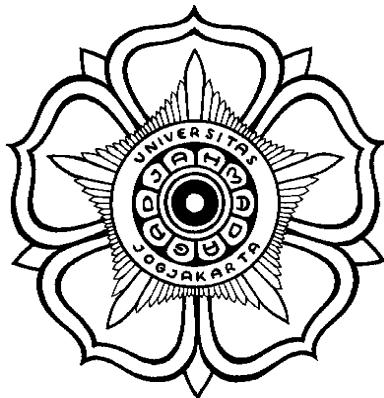
NIRA KELAPA MENJADI GULA SEMUT

PEPITA HARYANTI, Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Djagal W. Marseno, M.Agr.; Dr. Ir. Supriyadi, M.S.

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DISERTASI

POTENSI ANTOOKSIDAN, 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



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

POTENSI ANTIOKSIDAN, KARAKTERISTIK MAILLARD REACTION PRODUCTS (MRPs) DAN
MELANOIDIN SELAMA PEMANASAN
NIRA KELAPA MENJADI GULA SEMUT
PEPITA HARYANTI, Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Djagal W. Marseno, M.Agr.; Dr. Ir. Supriyadi, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

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**