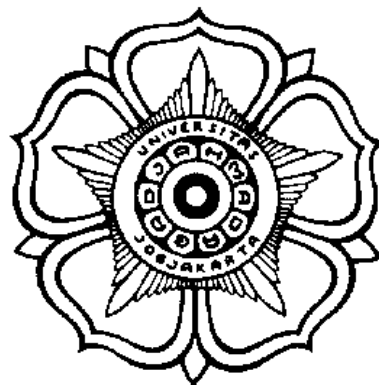


DISERTASI

**REKAYASA PROSES PENGOLAHAN BIJI KAKAO
UNTUK MEMPERTAHANKAN ANTIOKSIDAN ALAMI POLIFENOL
DAN MENINGKATKAN KOMPONEN SENYAWA
CITA RASA DAN AROMA COKELAT**



**NURHAYATI
13/352608/STP/00170**

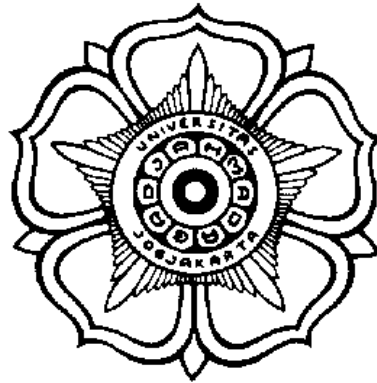
**PROGRAM STUDI ILMU PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA**

2019

DISERTASI

REKAYASA PROSES PENGOLAHAN BIJI KAKAO UNTUK MEMPERTAHANKAN ANTIOKSIDAN ALAMI POLIFENOL DAN MENINGKATKAN KOMPONEN SENYAWA CITA RASA DAN AROMA COKELAT

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



Diajukan Oleh :

NURHAYATI
13/352608/STP/00170

Kepada

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

2019