



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Substitusi Lemak Kakao dengan Cocoa Butter Replacer dari Campuran Olein Sawit, Stearin
Sawit, Mono- dan Diasilgliserol terhadap Karakteristik Fisik White Chocolate
Vyna Fadlika Rodliyani, Dr. Ir. Chusnul Hidayat; Prof. Dr. Ir. Supriyanto, M.S.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**PENGARUH SUBSTITUSI LEMAK KAKAO DENGAN *COCOA BUTTER
REPLACER* DARI CAMPURAN OLEIN SAWIT, STEARIN SAWIT,
MONO- DAN DIASILGLISEROL TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK
WHITE CHOCOLATE**

**Skripsi
Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian**

**Diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada
sebagai syarat kelengkapan studi jenjang Stratum Satu (S-1)
dalam memperoleh derajat sarjana teknologi pertanian pada
Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian**

Oleh:

VYNA FADLIKA RODLIYANI

15/379286/TP/11242

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
2019**