

SKRIPSI

**SIFAT FISIK, KIMIAWI, DAN SENSORIS COKELAT BERISI
CAMPURAN TEMPE KEDELAI (*Glycine max* (L.) Merr) DAN TEMPE
KORO PEDANG PUTIH (*Canavalia ensiformis* (L.) DC)**



Disusun oleh:

AGATHA FRISI RIHASTAMA

15/385544/TP/11413

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2019

**SIFAT FISIK, KIMIAWI, DAN SENSORIS COKELAT BERISI
CAMPURAN TEMPE KEDELAI (*Glycine max* (L.) Merr) DAN TEMPE
KORO PEDANG PUTIH (*Canavalia ensiformis* (L.) DC)**

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:

AGATHA FRISI RIHASTAMA

15/385544/TP/11413

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