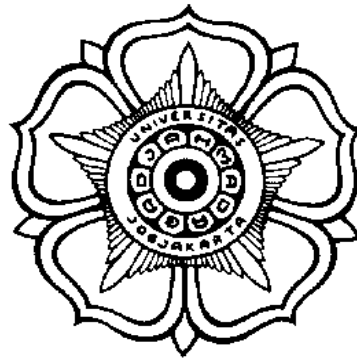


SKRIPSI

**DESAIN PROSES PENGOLAHAN COKELAT SUSU TAHAN PANAS
DENGAN VARIASI KADAR LEMAK DAN PROPORSI *GULA SEMUT*
YANG DIPRODUKSI MENGGUNAKAN *MELANGER* YANG DIMODIFIKASI
SERTA KARAKTERISASI KUALITAS PRODUK**



Disusun oleh:

ROUDLOTUN NAFINGAH

15/385477/TP/11346

DEPARTEMEN TEKNIK PERTANIAN DAN BIOSISTEM

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2019