

SKRIPSI

**MIKROENKAPSULASI MINYAK ESENSIAL PALA (*Myristica fragrans*
Houtt.) DENGAN METODE PENGERINGAN SEMPROT: STUDI
CAMPURAN KARAGENAN DAN ISOLAT PROTEIN KEDELAI
SEBAGAI BAHAN PENYALUT**



Disusun oleh:

JOU, GERRY SEPTIAN RISENO

16/400527/TP/11740

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2020

**MIKROENKAPSULASI MINYAK ESENSIAL PALA (*Myristica fragrans*
Houtt.) DENGAN METODE PENGERINGAN SEMPROT: STUDI
CAMPURAN KARAGENAN DAN ISOLAT PROTEIN KEDELAI
SEBAGAI BAHAN PENYALUT**

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 Teknolgi Pangan dan Hasil Pertanian**

Oleh:

JOU, GERRY SEPTIAN RISENO

16/400527/TP/11740

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2020