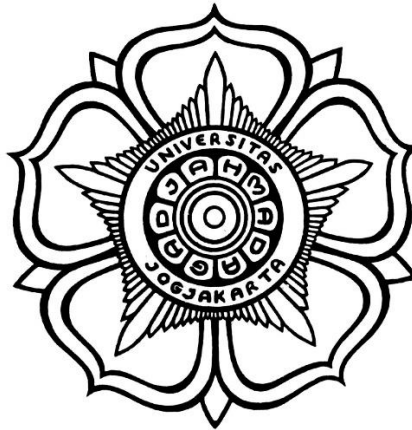


**SKRIPSI**

**OPTIMASI PENGHILANGAN HCN, ANTI GIZI DAN EKSTRAKSI  
PROTEIN KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata* L.) SERTA  
KARAKTERISASI SIFAT FUNGSIONALNYA**



**Disusun oleh:**

**Chelsea Rie Eliza**

**17/410552/TP/11838**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS GADJAH MADA**

**YOGYAKARTA**

**2021**



**OPTIMASI PENGHILANGAN HCN, ANTI GIZI DAN EKSTRAKSI PROTEIN KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata* L.)**

**SERTA KARAKTERISASI SIFAT FUNGSIONALNYA**

CHELSEA RIE ELIZA, Prof. Dr. Ir. Agnes Murdiati, M.S. ; Bambang Dwi Wijatniko, S.T.P., M.Agr., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**OPTIMASI PENGHILANGAN HCN, ANTI GIZI DAN EKSTRAKSI PROTEIN  
KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata* L.) SERTA KARAKTERISASI SIFAT  
FUNGSIONALNYA**

**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:**

**Chelsea Rie Eliza**

**17/410552/TP/11838**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS GADJAH MADA**

**2021**