

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK *REDUCED FAT MAYONNAISE* DARI CAMPURAN
MINYAK WIJEN DAN MINYAK BEKATUL MENGGUNAKAN
STABILIZER CAMPURAN GEL KARAGENAN DAN *XANTHAN GUM***



Disusun Oleh:

FRANCISCA LANA DARUNINGTYAS

11/312352/TP/10011

JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2016

**KARAKTERISTIK *REDUCED FAT MAYONNAISE* DARI CAMPURAN
MINYAK WIJEN DAN MINYAK BEKATUL MENGGUNAKAN
STABILIZER CAMPURAN GEL KARAGENAN DAN *XANTHAN GUM*
SKRIPSI**

Disusun dan diajukan kepada:

Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada sebagai syarat kelengkapan studi jenjang strata satu dalam memperoleh derajat Sarjana Teknologi Pertanian pada Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian

Oleh:

Francisca Lana Daruningtyas

11/312352/TP/10011

JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2016