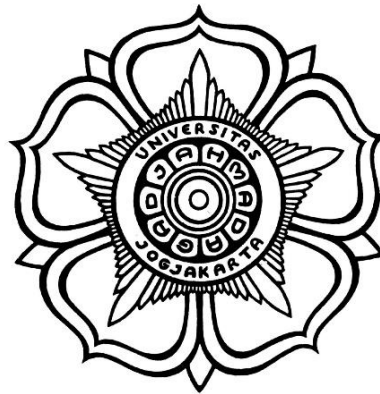


SKRIPSI

PENGARUH VARIASI KONSENTRASI PASTA COKELAT DAN WAKTU

PENGUKUSAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS

MAKANAN TRADISIONAL NAGASARI



Disusun oleh :

MELATI MEWANGI

13/346452/TP/10559

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2017

SKRIPSI

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

**PENGARUH VARIASI KONSENTRASI PASTA COKELAT DAN WAKTU
PENGUKUSAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORIS
MAKANAN TRADISIONAL NAGASARI**

Diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada
Sebagai syarat kelengkapan studi jenjang Strata Satu (S-1) dalam memperoleh derajat
sarjana teknologi pertanian pada
Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian



Oleh :

MELATI MEWANGI

13/346452/TP/10559

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2017