

SKRIPSI

PENGARUH TAHAPAN PROSES PENGOLAHAN BIJI KAKAO SEGAR

MENJADI PASTA KAKAO TERHADAP KANDUNGAN TOTAL

POLIFENOL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN



Disusun oleh :

SETYA ASIH WIDIYASTUTI

12/333308/TP/10503

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2016

**PENGARUH TAHAPAN PROSES PENGOLAHAN BIJI KAKAO SEGAR
MENJADI PASTA KAKAO TERHADAP KANDUNGAN TOTAL
POLIFENOL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**

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 :

SETYA ASIH WIDIYASTUTI

12/333308/TP/10503

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2016