

SKRIPSI

PENGARUH CARA PENGERINGAN BIJI SALAK GADING, PONDOH MANGGALA, DAN PONDOH LUMUT TERHADAP SIFAT KIMIA, FISIK, SENSORIS, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BUBUK BIJI SALAK SANGRAI



Oleh:

AGAM GUMAWANG

(11/ 318885/TP/10131)

JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2015