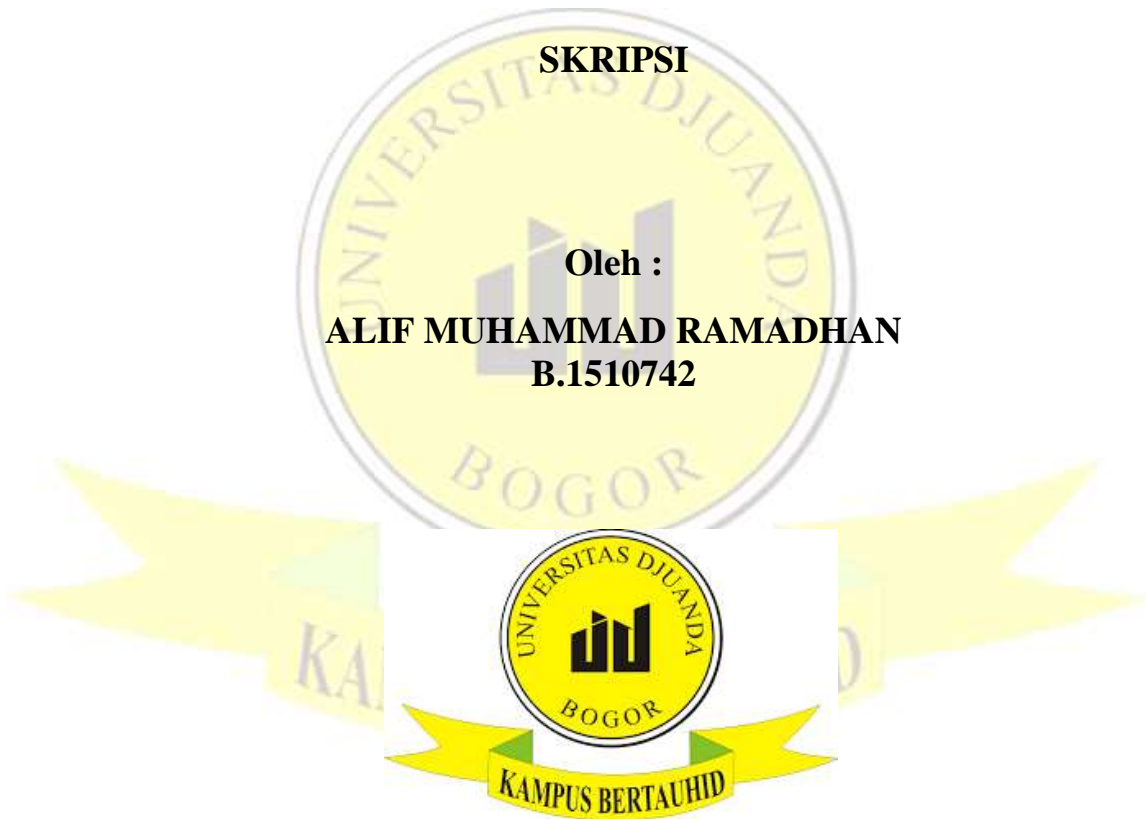


**SIFAT MUTU FISIK DAN KIMIA MI BASAH DARI  
CAMPURAN MOCAF DAN TEPUNG TALAS DENGAN  
PENAMBAHAN KUNING TELUR**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**ALIF MUHAMMAD RAMADHAN  
B.1510742**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI  
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR  
BOGOR  
2020**

**SIFAT MUTU FISIK DAN KIMIA MI BASAH DARI  
CAMPURAN MOCAF DAN TEPUNG TALAS DENGAN  
PENAMBAHAN KUNING TELUR**

**Oleh :**

**ALIF MUHAMMAD RAMADHAN  
B.1510742**

**SKRIPSI**

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan**  
Pada Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Ilmu Pangan Halal,  
Universitas Djuanda Bogor

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI  
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR  
BOGOR  
2020**