

**SIFAT MUTU FISIK DAN KIMIA MI BASAH MOCAF DENGAN  
PENAMBAHAN TEPUNG BEKATUL DAN EMULSIFIER LESITIN**

**SKRIPSI**

**Oleh:**

**AZIZA RAMADIANINGSIH MUZAINI**

**B.1710272**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI**

**FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL**

**UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR**

**BOGOR**

**2022**

**SIFAT MUTU FISIK DAN KIMIA MI BASAH MOCAF DENGAN  
PENAMBAHAN TEPUNG BEKATUL DAN EMULSIFIER LESITIN**

**Oleh:**

**AZIZA RAMADIANINGSIH MUZAINI**

**B.1710272**

**SKRIPSI**

Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan**

Pada jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Ilmu Pangan Halal,

Universitas Djuanda Bogor

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI**

**FAKUTLAS ILMU PANGAN HALAL**

**UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR**

**BOGOR**

**2022**