

**PENINGKATAN SIFAT MUTU FISIK DAN HEDONIK MI  
KERING DARI TEPUNG KOMPOSIT GANDUM, JAGUNG, DAN  
PATI SINGKONG DENGAN PENAMBAHAN LESITIN**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**FEBRIANINADYA EKA PRATIWI  
B .1810158**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI  
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUNDA  
BOGOR  
2022**

**PENINGKATAN SIFAT MUTU FISIK DAN HEDONIK MI  
KERING DARI TEPUNG KOMPOSIT GANDUM, JAGUNG, DAN  
PATI SINGKONG DENGAN PENAMBAHAN LESITIN**

**Oleh :**

**FEBRIANINADYA EKA PRATIWI  
B .1810158**

**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  
2022**