

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI COOKIES
BERBAHAN BAKU TEPUNG KACANG KEDELAI (*Glycine
max* L.) DAN TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus
Lamk*)**

SKRIPSI

Oleh :

**OCTAVIANY SARAGIH
B.2010185**



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

OCTAVIANY SARAGIH
B.2010185

KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI COOKIES
BERBAHAN BAKU TEPUNG KACANG KEDELAI
(*Glycine max* L.) DAN TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus
heterophyllus* Lamk)



**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI COOKIES
BERBAHAN BAKU TEPUNG KACANG KEDELAI (*Glycine max*
L.) DAN TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus* Lamk)**

Oleh :

**OCTAVIANY SARAGIH
B.2010185**

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
2022**