

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI KUE KERING  
BERBAHAN BAKU TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG  
CAMPOLAY (*Pouteria campechiana*)**

**SKRIPSI**

**Oleh:**

**ANNISA NURUL IMANI  
B.1710358**



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

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI KUE KERING  
BERBAHAN BAKU TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG  
CAMPOLAY (*Pouteria campechiana*)**

**Oleh:**

**ANNISA NURUL IMANI  
B.1710358**

**SKRIPSI**

Sebagai salah satu 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**