**KARAKTERISTIK KIMIA dan SIFAT SENSORI TERHADAP KOMBINASI SERBUK TEMULAWAK *(Curcuma xanthorrhiza Roxb)* danJAHE KOMERSIL*(Zingiber officinale)***

**SKRIPSI**

**Oleh:**

**YASMIN THALULA PUTRI HERMAWAN**

**B.1810218**

****

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI**

**FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL**

**UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR**

**BOGOR**

**2022**

YASMIN THALULA PUTRI HERMAWAN

**B.1810218**

**KARAKTERISTIK KIMIA dan SIFAT SENSORI TERHADAP KOMBINASI SERBUK TEMULAWAK *(Curcuma xanthorrhiza Roxb)* danJAHE KOMERSIL*(Zingiber officinale)***



**KARAKTERISTIK KIMIA danSIFAT SENSORI TERHADAP KOMBINASI SERBUK TEMULAWAK *(Curcuma xanthorrhiza Roxb)* danJAHE KOMERSIL*(Zingiber officinale)***

**Oleh:**

**YASMIN THALULA PUTRI HERMAWAN**

**B.1810218**

**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**