

**SIFAT MUTU SENSORI KOPI CAMPURAN DARK ROAST  
ARABIKA DAN LADA HITAM (*Piper nigrum L.*) DENGAN  
MENGUNAKAN METODE CATA (*Check-All-That-Apply*)**

**SKRIPSI**

**Oleh :  
IFFAH NURAZIZAH  
B.1610721**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI  
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR  
BOGOR  
2021**

**SIFAT MUTU SENSORI KOPI CAMPURAN DARK ROAST  
ARABIKA DAN LADA HITAM (*Piper nigrum L.*) DENGAN  
MENGUNAKAN METODE CATA (*Check-All-That-Applly*)**

**Oleh:**

**IFFAH NURAZIZAH  
B.1610721**

**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  
2021**

