

**MUTU SENSORI PERENDAMAN TELUR ASIN DENGAN
PENAMBAHAN PERASAN JERUK NIPIS DAN EKSTRAK
DAUN TEH HIJAU**

SKRIPSI

OLEH:

**DIKY ANDIANA
B.1410953**



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

**MUTU SENSORI PERENDAMAN TELUR ASIN DENGAN
PENAMBAHAN PERASAN JERUK NIPIS DAN EKSTRAK
DAUN TEH HIJAU**

OLEH:

**DIKY ANDIANA
B.1410953**

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
2021**

