

**KARAKTERISTIK SENSORIS DAN AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN PRODUK TEH CASARA BERDASARKAN
PENGARUH LAMA PENGERINGAN DI DALAM
*SCREENHOUSE***

SKRIPSI

Oleh:

**REGA NILA SEPTIANI PUTRI
B.1610423**



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

**KARAKTERISTIK SENSORIS DAN AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN PRODUK TEH CASARA BERDASARKAN
PENGARUH LAMA PENGERINGAN DI DALAM
*SCREENHOUSE***

Oleh:

**REGA NILA SEPTIANI PUTRI
B.1610423**

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**