

**SIFAT MUTU FISIK DAN SENSORI *FLAKES* SEREAL DARI
TEPUNG BIJI JALI DENGAN PENGGUNAAN CMC (*CARBOXY
METHYL CELLULOSE*) SEBAGAI BAHAN PENSTABIL**

SKRIPSI

Oleh :

**ANGELINA INDRAYANA
B.1510698**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR
BOGOR
2020**

**SIFAT MUTU FISIK DAN SENSORI *FLAKES* SEREAL DARI
TEPUNG BIJI JALI DENGAN PENGGUNAAN CMC (*CARBOXY
METHYL CELLULOSE*) SEBAGAI BAHAN PENSTABIL**

Oleh :

**ANGELINA INDRAYANA
B.1510698**

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
2020**