

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI BISKUIT BALITA
MENGUNAKAN CAMPURAN TEPUNG BIJI LABU
KUNING DAN TEPUNG BIJI DURIAN**

SKRIPSI

Oleh:

**Dela Damayanti Darmono
B.1910107**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR
BOGOR
2023**

**DELA DAMAYANTI D.
B.1910107**

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI BISKUIT BALITA
MENGUNAKAN CAMPURAN TEPUNG BIJI LABU KUNING
DAN TEPUNG BIJI DURIAN**



**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI BISKUIT BALITA
MENGUNAKAN CAMPURAN TEPUNG BIJI LABU
KUNING DAN TEPUNG BIJI DURIAN**

Oleh:

**Dela Damayanti Darmono
B.1910107**

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
2023**