

KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI SELAI EDAMAME (*Glycine max* L. Merrill) DENGAN PENAMBAHAN GULA AREN (*Arenga pinnata*)

SKRIPSI

**Oleh:
ERWIN SETIAWAN
B.1910510**



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

KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI SELAI EDAMAME (*Glycine max* L. Merrill) DENGAN PENAMBAHAN GULA AREN (*Arenga pinnata*)

**Oleh:
ERWIN SETIAWAN
B.1910510**

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
2023**