

**PENGGUNAAN TEPUNG *MOCAF* (*Modified cassava flour*)
SEBAGAI SUBSTITUSI TERIGU YANG DIFORTIFIKASI
DENGAN TEPUNG OAT PADA PEMBUATAN *COOKIES***

SKRIPSI

Oleh :

**MIA HILMIYAH
B.1810475**



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

**PENGUNAAN TEPUNG *MOCAF* (*Modified cassava flour*) SEBAGAI
SUBSTITUSI TERIGU YANG DIFORTIFIKASI DENGAN TEPUNG
OAT PADA PEMBUATAN *COOKIES***

Oleh :

**MIA HILMIYAH
B.1810475**

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**