

**KARAKTERISTIK SENSORI, KIMIA, DAN AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN KUE *EGG ROLL* DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*)**

SKRIPSI

Oleh:

**REFANI FADLI RAHMAN
B.2110029**



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

**KARAKTERISTIK SENSORI, KIMIA, DAN AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN KUE *EGG ROLL* DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*)**

Oleh:

**REFANI FADLI RAHMAN
B.2110029**

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**