

**PROFIL SENSORI MINUMAN SERBUK DARI CAMPURAN
SERBUK BUAH CAMPOLAY (*Pouteria campechiana*) LEWAT
MATANG DAN KOPI INSTAN GRANULA DENGAN
METODE *RATE-ALL-THAT-APPLY* (RATA)**

SKRIPSI

**Oleh :
FEBDIAN LOGIS ROHMANTO
B.1811010**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR
BOGOR
2021**

**PROFIL SENSORI MINUMAN SERBUK DARI CAMPURAN
SERBUK BUAH CAMPOLAY (*Pouteria campechiana*) LEWAT
MATANG DAN KOPI INSTAN GRANULA DENGAN
METODE *RATE-ALL-THAT-APPLY* (RATA)**

Oleh :
FEBDIAN LOGIS ROHMANTO
B.1811010

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
2021**