

**TEKSTUR, WARNA DAN SIFAT SENSORIS BERAS ANALOG
BERBASIS TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DENGAN
KOMBINASI TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna Radiata L*)**

Tugas Akhir

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan

Mencapai Gelar Ahli Madya Gizi



Diajukan Oleh :

Risnaika Dewi Ayuni

G0B017012

PROGRAM STUDI D3 GIZI

FAKULTAS ILMU KEPERAWATAN DAN KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SEMARANG

TAHUN 2020