

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

Disusun Oleh :

RISNAIKA DEWI AYUNI

G0B017012

Telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji
Program Studi D3 Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang
Pada hari Senin, tanggal 06 Juli 2020

Dewan Penguji :

Jabatan

Nama

Tanda tangan

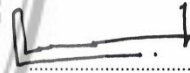
Penguji I

Dr. Yunan Kholifatuddin Syadi, STP, M.Sc
NIK. 28.6.1026.281



Penguji II

Salsa Bening S.Gz., M.Gz
NIK. 28.6.1026.396



Penguji III

Addina Rizky F., S.Gz, M.Gz
NIK CP.1026.072



Mengetahui,

Ketua Program Studi D3 Gizi

Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang



(Yuliana Neer Setiawati Ulvie, S.Gz, M.Sc)

NIK 28.6.1026.220