

**KAJIAN PERBANDINGAN BAHAN BAKU & BAHAN PENGISI  
DENGAN PERBANDINGAN SUKROSA & GLUKOSA TERHADAP  
KARAKTERISTIK *SOFT CANDY* SALAK BONGKOK**

**TUGAS AKHIR**

*Diajukan untuk Memenuhi Syarat Tugas Akhir  
Prodi Teknologi Pangan*

Oleh:

**R. Gina Permata**  
**10.302.0018**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PASUNDAN  
BANDUNG  
2015**

**KAJIAN PERBANDINGAN BAHAN BAKU & BAHAN PENGISI  
DENGAN PERBANDINGAN SUKROSA & GLUKOSA TERHADAP  
KARAKTERISTIK *SOFT CANDY* SALAK BONGKOK**

*Diajukan untuk Memenuhi Syarat Sidang Tugas Akhir  
Prodi Teknologi Pangan*

**Oleh :**

**R. Gina Permata  
10.302.0018**

Menyetujui :

Pembimbing I

Pembimbing II

(Dr.Ir. Leni Herliani Afrianti, MP.)

(Dra. Hj. Ela Turmala Sutrisno, M.Si.)

**KAJIAN PERBANDINGAN BAHAN BAKU & BAHAN PENGISI  
DENGAN PERBANDINGAN SUKROSA & GLUKOSA TERHADAP  
KARAKTERISTIK *SOFT CANDY* SALAK BONGKOK**

Oleh :

**R. Gina Permata**  
**10.302.0018**

Mengetahui,

Koordinator Tugas Akhir  
Jurusan Teknologi Pangan  
Fakultas Teknik  
Universitas Pasundan  
Bandung

(Dra. Hj. Ela Turmala Sutrisno, M.Si.)