

PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH MANGGA KWENI (*Mangifera odorata Griff*) DAN KONSENTRASI CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CMC) SEBAGAI PENSTABIL TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN FERMENTASI BERBASIS WHEY

TUGAS AKHIR

*Diajukan untuk Memenuhi Syarat Sidang Sarjana Teknik
Program Studi Teknologi Pangan*

Oleh:
Syafira Rahmadiana
13.302.0301



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN
BANDUNG
2018**

PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH MANGGA KWENI (*Mangifera odorata Griff*) DAN KONSENTRASI CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CMC) SEBAGAI PENSTABIL TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN FERMENTASI BERBASIS WHEY

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Kelulusan Sidang Sarjana Di Program Studi Teknologi Pangan

Oleh :

Syafira Rahmadiana

13.3020.301

Menyetujui :

Pembimbing I

Pembimbing II

(Dr. Ir. H. Dede Zainal Arief, M. Sc.)

(Dewi Desnilasari S.Si, M. Biotech)