

**OPTIMALISASI *EDAM CHEESE*, *NATURAL CHEDDAR CHEESE*,
ISOLAT SOY PROTEIN TERHADAP *SPREADABLE CHEESE ANALOGUE*
MENGUNAKAN APLIKASI *DESIGN EXPERT (MIXTURE DESIGN)***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Kelulusan Sidang Sarjana
Program Studi Teknologi Pangan

Oleh:
Dwi Putri Nurhayati
12.302.0196



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN
BANDUNG
2016**