PENGARUH PROSES JUMLAH PELAPISAN DAN SUHU PENYIMPANAN TERHADAP KARAKTERISTIK BUAH POTONG PEPAYA (*CARICA PAPAYA L.*) YANG DILAPISI *EDIBLE* BERBASIS *NATA DE COCO*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi syarat sidang tugas akhir
Program Studi Teknologi Pangan

Oleh:

Putri Lestari
12.302.0020

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN
BANDUNG
2016