**PENGARUH CARA PENGEMASAN VAKUM DAN NON VAKUM PADA SUHU PENYIMANAN BERBEDA TERHADAP KARAKTERISTIK DENDENG BAKAR IKAN NILA (*Oreochromis Niloticus*)**

**TUGAS AKHIR**

*Diajukan untuk Memenuhi Syarat Sidang Sarjana*

*Jurusan Teknologi Pangan*

**Oleh :**

**Elis Susanti**

**10.30.20019**

****

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PASUNDAN**

**BANDUNG**

**2015**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENGARUH CARA PENGEMASAN VAKUM DAN NON VAKUM PADA SUHU PENYIMANAN BERBEDA TERHADAP KARAKTERISTIK DENDENG BAKAR IKAN NILA (*Oreochromis Niloticus*)**

|  |
| --- |
| **TUGAS AKHIR** |

*Diajukan untuk Memenuhi Syarat Sidang Sarjana*

*Jurusan Teknologi Pangan*

**Oleh :**

**Elis Susanti**

**10.30.20019**

**Menyetujui :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pembimbing Utama****Prof. Dr. H. M. Supli Effendi, M.Sc.,** | **Pembimbing Pendamping****Ir. Neneng Suliasih, MP.** |

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENGARUH CARA PENGEMASAN VAKUM DAN NON VAKUM PADA SUHU PENYIMANAN BERBEDA TERHADAP KARAKTERISTIK DENDENG BAKAR IKAN NILA (*Oreochromis Niloticus*)**

Mengetahui Koordinator Tugas Akhir

Jurusan Teknologi Pangan

Universitas Pasundan Bandung :

**(Dra. Hj. Ela Turmala Sutrisno, MS)**