

**KAJIAN KONSENTRASI KOJI *Bacillus subtilis* DAN WAKTU  
FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK TEPUNG UBI  
JALAR YANG DIMODIFIKASI DAN APLIKASINYA  
DALAM PEMBUATAN BISKUIT**

**TUGAS AKHIR**

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

Oleh :  
**Anis Yunisa**  
**083020047**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PASUNDAN  
BANDUNG  
2013**

## **LEMBAR PENGESAHAN**

### **KAJIAN KONSENTRASI KOJI *Bacillus subtilis* DAN WAKTU FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK TEPUNG UBI JALAR YANG DIMODIFIKASI DAN APLIKASINYA DALAM PEMBUATAN BISKUIT**

Oleh :  
Anis Yunisa  
083020047

**Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh :**

Pembimbing 1,

Pembimbing 2,

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

Ir. Hervelly, MP.

