

PENGARUH PENAMBAHAN *JELLY AGENT* (AGAR-AGAR, TEPUNG *JELLY* DAN PEKTIN) TERHADAP KARAKTERISTIK *SOFT CANDY JELLY KOLANG KALING* (*Arenga pinnata*)

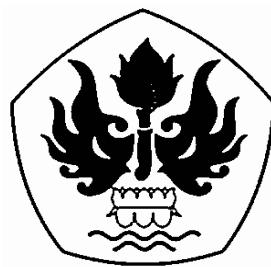
TUGAS AKHIR

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

Oleh :

Angga Mega Putra

11.30.20001



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN
BANDUNG
2015**