

Judul Skripsi

**: PENGARUH KONSENTRASI GARAM DAN
LAMA FERMENTASI SPONTAN
TERHADAP PEMBENGGAKAN
GRANULA, KELARUTAN, NILAI
REHIDRASI, KONSENTRASI
TERBENTUKNYA GEL, WARNA, DAN
AROMA TEPUNG UBI JALAR PUTIH**

Nama Mahasiswa

: Arlinda Pratiwi

Nomor Pokok Mahasiswa

: 0914051055

Program Studi

: Teknologi Hasil Pertanian

Fakultas

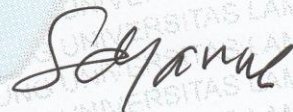
: Pertanian

MENYETUJUI

1. Komisi Pembimbing

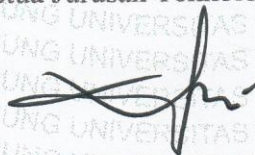


Ir. Neti Yuliana, M.Si., Ph.D.
NIP. 19650725 199203 2 002



Ir. Siti Nurdjanah, M.Sc., Ph.D.
NIP. 19620720 198603 2 001

2. Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian



Ir. Susilawati, M.Si.
NIP 19610806 198702 2 001