

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DAN TEPUNG JAGUNG TERHADAP KADAR LEMAK
DAN KADAR ABU *BROWNIES COOKIES***



Oleh

Ummi Fajriyah

NIM 20220102018

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NAHDLATUL ULAMA PURWOKERTO
PURWOKERTO
2026**

SKRIPSI

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DAN TEPUNG JAGUNG TERHADAP KADAR LEMAK DAN KADAR ABU *BROWNIES COOKIES*



“Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Nahdlatul Ulama Purwokerto”

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NAHDLATUL ULAMA PURWOKERTO
PURWOKERTO
2026**