

SKRIPSI

**KAJIAN PENGARUH KONSENTRASI KUNING TELUR
AYAM LEGHORN OMEGA-3 DAN PROPORSI TEPUNG
TERIGU DENGAN TEPUNG MILLET (*Panicum miliaceum*)
TERHADAP KUALITAS SENSORIS *COOKIES***



Oleh

**Eky Yunita
20220102008**

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

SKRIPSI

KAJIAN PENGARUH KONSENTRASI KUNING TELUR AYAM LEGHORN OMEGA-3 DAN PROPORSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG MILLET (*Panicum miliaceum*) TERHADAP KUALITAS SENSORIS *COOKIES*



Oleh

**Eky Yunita
20220102008**

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk 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**