

SKRIPSI

KAJIAN PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU: TEPUNG MILLET DAN KONSENTRASI KUNING TELUR AYAM LEGHORN NON-OMEGA 3 TERHADAP KUALITAS SENSORI *COOKIES*



Oleh:

Andiki Prabowo
NIM 20220102012

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

SKRIPSI

KAJIAN PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU: TEPUNG MILLET DAN KONSENTRASI KUNING TELUR AYAM LEGHORN NON-OMEGA 3 TERHADAP KUALITAS SENSORI COOKIES



Oleh:

**Andiki Prabowo
NIM 20220102012**

Diajukan sebagai 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**