

SKRIPSI

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DAN TEPUNG JAGUNG TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK *BROWNIES COOKIES* SEBAGAI INOVASI PRODUK PANGAN LOKAL



Oleh

**Dwi Andita
NIM 20220102041**

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

SKRIPSI

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DAN TEPUNG JAGUNG TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK *BROWNIES COOKIES* SEBAGAI INOVASI PRODUK PANGAN LOKAL



Oleh
Dwi Andita
NIM 20220102041

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**