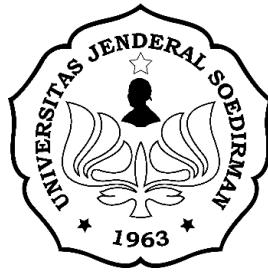


**MUTU SENSORI, KADAR SERAT DAN PROTEIN
TERLARUT YOGURT KECAMBAH KACANG TANAH
DENGAN PENAMBAHAN SARI AKAR ALANG-ALANG:
MINUMAN FUNGSIONAL UNTUK DISLIPIDEMIA**

SKRIPSI



**Oleh:
NUR INDAH SARI
I1D020070**

**UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
JURUSAN ILMU GIZI
PURWOKERTO
2024**

**MUTU SENSORI, KADAR SERAT DAN PROTEIN
TERLARUT YOGURT KECAMBAH KACANG TANAH
DENGAN PENAMBAHAN SARI AKAR ALANG-ALANG:
MINUMAN FUNGSIONAL UNTUK DISLIPIDEMIA**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Gizi pada
Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Jenderal Soedirman
Purwokerto



**Oleh:
NUR INDAH SARI
I1D020070**

**UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
JURUSAN ILMU GIZI
PURWOKERTO
2024**