

**PROTEIN TERLARUT, SERAT KASAR, DAN SENSORI
HEDONIK TEMPE KECAMBAH KORO PEDANG PUTIH
DENGAN LAMA FERMENTASI DAN JENIS KEMASAN
BERBEDA SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN FUNGSIONAL**

SKRIPSI



**Oleh:
SALMA AZRA HAMIDAH
I1D021067**

**UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
JURUSAN ILMU GIZI
PURWOKERTO
2025**

**PROTEIN TERLARUT, SERAT KASAR, DAN SENSORI
HEDONIK TEMPE KECAMBAH KORO PEDANG PUTIH
DENGAN LAMA FERMENTASI DAN JENIS KEMASAN
BERBEDA SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN FUNGSIONAL**

SKRIPSI

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



**Oleh:
SALMA AZRA HAMIDAH
I1D021067**

**UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
JURUSAN ILMU GIZI
PURWOKERTO
2025**