

TESIS

KARAKTERISASI FISIKOKIMIA DAN SENSORI *COOKIES* TEPUNG SORGUM TERMODIFIKASI DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH DAN *PUREE ROSEMARY* SERTA PENGUJIAN *IN VIVO*



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU PANGAN
PURWOKERTO
2025**

TESIS

**KARAKTERISASI FISIKOMIA DAN SENSORI *COOKIES* TEPUNG
SORGUM TERMODIFIKASI DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG
KACANG MERAH DAN *PUREE ROSEMARY* SERTA PENGUJIAN *IN*
*VIVO***



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU PANGAN
PURWOKERTO
2025**

TESIS
**KARAKTERISASI FISIKOMIA DAN SENSORI *COOKIES* TEPUNG
SORGUM TERMODIFIKASI DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG
KACANG MERAH DAN *PUREE ROSEMARY* SERTA PENGUJIAN *IN*
*VIVO***



**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Magister pada
Program Studi Ilmu Pangan**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU PANGAN
PURWOKERTO
2025**