

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DAN KELAPA PARUT KERING TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK COOKIES

TASYA FRONIKA

D1C121043

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Cara Memperoleh Gelar Sarjana
Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jambi**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS JAMBI
2025**