

**KARAKTERISASI SIFAT FISIK DAN FUNGSIONAL ISOLAT PROTEIN  
KACANG HIJAU DAN KACANG MERAH METODE *SALTING OUT*  
DENGAN VARIASI KONSENTRASI GARAM AMONIUM SULFAT**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana  
Teknologi Pangan di Departemen Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi  
Industri Pertanian Universitas Padjadjaran

Oleh :

**GABRIELLA DAVIENA  
NPM 240210160053**



**UNIVERSITAS PADJADJARAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
JATINANGOR  
2021**

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul : KARAKTERISASI SIFAT FISIK DAN FUNGSIONAL ISOLAT  
PROTEIN KACANG HIJAU DAN KACANG MERAH METODE  
*SALTING OUT* DENGAN VARIASI KONSENTRASI GARAM  
AMONIUM SULFAT

Nama : GABRIELLA DAVIENA

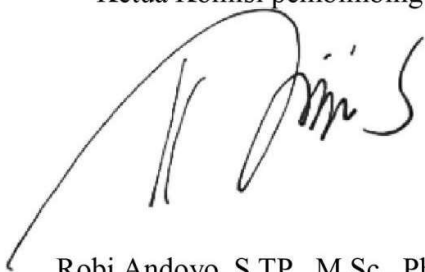
NPM : 240210160053

Departemen : TEKNOLOGI INDUSTRI PANGAN

Fakultas : TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

Mengetahui dan Mengesahkan,  
Pada Tanggal

Ketua Komisi pembimbing



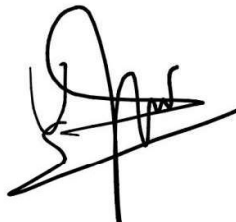
Robi Andoyo, S.TP., M.Sc., Ph.D  
NIP 19782032003121002

Anggota Komisi Pembimbing



Dr. Souvia Rahimah, S.TP., M.Sc.  
NIP 197701042001122001

Ketua Prodi Teknologi Pangan



Yana Cahyana, S.TP., DEA., Ph.D.  
NIP. 197503112008011009