

**STABILISASI ZAT WARNA DARI DAGING BUAH NAGA
MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) DENGAN METODE
MIKROENKAPSULASI**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Sains di Bidang Kimia



Oleh

**Alifya Salsabila Usada
1304368**

**PROGRAM STUDI KIMIA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KIMIA
FAKULTAS PENDIDIKAN MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN
ALAM
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2018**

**STABILISASI ZAT WARNA DARI DAGING BUAH NAGA
MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) DENGAN METODE
MIKROENKAPSULASI**

oleh
Alifya Salsabila Usada

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Sains di Bidang Kimia

©Alifya Salsabila Usada
Universitas Pendidikan Indonesia
Januari 2018

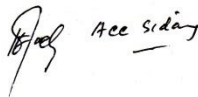
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan
dicetak ulang difotokopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis
ALIFYA SALSABILA USADA

ALIFYA SALSABILA USADA

**STABILISASI ZAT WARNA PADA DAGING BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*) DENGAN METODE MIKROENKAPSULASI**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dra. Zackiyah, M.Si

NIP. 195912291991012001

Pembimbing II



Dr. Siti Aisyah, M.Si

NIP. 197509302001122001

Mengetahui,

Ketua Departemen Pendidikan Kimia FPMIPA UPI



Dr. rer. nat. Ahmad Mudzakir, M.Si

NIP. 196611211991031002