

**KUALITAS PERMEN KARAMEL SUSU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L.) DITINJAU DARI SIFAT ORGANOLEPTIK, pH DAN RENDEMEN**

*Quality Of Milk Caramel Candy With Addition Of Mung Bean Flour (*Vigna Radiata* L.) In Terms Of Organoleptic, Ph And Rendements*

Ani Fatul Khorimah 1) dan Mustakim 2)

1) Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

2) Dosen Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

Email: [anifatulkhorimah28@gmail.com](mailto:anifatulkhorimah28@gmail.com) dan [mustakimfptub@gmail.com](mailto:mustakimfptub@gmail.com)

---

**ABSTRACT**