



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH PENAMBAHAN KEJU MASCARPONE PROBIOTIK TERHADAP SIFAT SENSORIS, FISIK, KIMIA, DAN VIABILITAS

SEL GRANOLA BAR

RARA SALSABILLA, Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P. ; Ardhika Ulfah, S.T.P., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**PENGARUH PENAMBAHAN KEJU MASCARPONE PROBIOTIK
TERHADAP SIFAT SENSORIS, FISIK, KIMIA, DAN VIABILITAS SEL
*GRANOLA BAR***

Skripsi

Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian

Diajukan kepada

Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

**Sebagai syarat kelengkapan studi jenjang Stratum Satu (S-1) dalam
memperoleh derajat sarjana teknologi pertanian pada Program Studi**

Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian

Oleh :

RARA SALSABILLA

18/429220/TP/12256

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

2022