

**ANALISIS PENGARUH PERUBAHAN TEMPERATUR DAN
KOMPOSISI BAHAN TERHADAP HASIL PENGUJIAN TEKSTUR
PADA DAGING ANALOG YANG DIHASILKAN MENGGUNAKAN
TEKNIK EKSTRUSI**

*ANALYSIS OF THE EFFECT OF CHANGES IN TEMPERATURE AND
COMPOSITION OF INGREDIENT ON TEXTURE ANALYSIS RESULT IN
ANALOGUE MEAT PRODUCTION USING EXTRUSION TECHNIQUE*

TESIS



Disusun oleh:

GIOVAN GANANDY

19/449669/PTK/12928

PROGRAM STUDI MAGISTER TEKNIK MESIN

DEPARTEMEN TEKNIK MESIN & INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2022