



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Tapioka Termodifikasi, Kacang Komak (*Lablab purpureus L. Sweet*), dan Kedelai (*Glycine max*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keju Mozzarella Analog

NAMIRA SALMA S, Dr. Andriati Ningrum, S.T.P., M.Agr.; Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**PENGARUH TAPIOKA TERMODIFIKASI, KACANG KOMAK
(*Lablab purpureus L. Sweet*), DAN KEDELAI (*Glycine max*) TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS
KEJU MOZZARELLA ANALOG**

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:

NAMIRA SALMA SALSABILLA

18/425410/TP/12111

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2023**