

**PENGOLAHAN KEJU *CHEDDAR* PROBIOTIK MENGGUNAKAN
INOKULUM LOKAL DAN KOMERSIAL**

Tugas Akhir Magang Industri II

Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian

**Diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada
sebagai syarat kelengkapan studi jenjang Strata Satu (S-1)
dalam memperoleh derajat sarjana teknologi pertanian pada
Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian**

**Oleh:
AYU SARAH SALIMAH ZAKIYAH AL MUNIR
20/463720/TP/12998**

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

2024



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengolahan Keju Cheddar Probiotik Menggunakan Inokulum Lokal dan Komersial
AYU SARAH SALIMAH ZAKIYAH AL MUNIR, Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.; Arza Mandega Priatomo, S.T.P.
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

TUGAS AKHIR MAGANG INDUSTRI II

PENGOLAHAN KEJU *CHEDDAR* PROBIOTIK MENGGUNAKAN INOKULUM LOKAL DAN KOMERSIAL

Disusun dan diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

Oleh :

AYU SARAH SALIMAH ZAKIYAH AL MUNIR
20/463720/TP/12998

Telah dipertanggungjawabkan dan diuji oleh tim penguji serta disetujui dan
disahkan sebagai syarat kelengkapan studi jenjang Strata Satu (S-1)
Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

Yogyakarta, 17 April 2024

Pembimbing I

Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.
NIP. 196204181986032001

Pembimbing II

Arza Mandega Priatomo, S.T.P.

Penguji

Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.
NIP. 197105201999032001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Gadjah Mada Yogyakarta

Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc.
NIP. 196306091987102001