

**KARAKTERISASI *EDIBLE FILM* DARI KOMPOSIT GELATIN IKAN
DENGAN PENAMBAHAN HIDROLISAT PROTEIN OKARA DAN
APLIKASINYA SEBAGAI PENGEMAS PRIMER TEH HIJAU KERING**

Skripsi

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:

RANA RAIHANA AQILA

20/463745/TP/13023

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2024

SKRIPSI
KARAKTERISASI *EDIBLE FILM* DARI KOMPOSIT GELATIN IKAN
DENGAN PENAMBAHAN HIDROLISAT PROTEIN OKARA DAN
APLIKASINYA SEBAGAI PENGEMAS PRIMER TEH HIJAU KERING

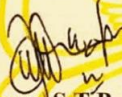
Disusun dan diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

Oleh :
Rana Raihana Aqila
20/463745/TP/13023

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

Yogyakarta, 17 April 2024

Pembimbing I



Andriati Ningrum, S.T.P., M.Agr., Ph.D.

NIKA. 111198306201308201

Pembimbing II



Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.

NIKA. 111198901202001201

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