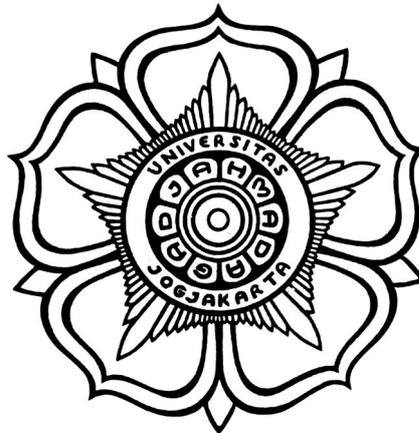


**KARAKTERISASI KEJU RICOTTA DARI *WHEY* KEJU HALLOUMI
MENGGUNAKAN ASAM SITRAT SEBAGAI KOAGULAN DENGAN VARIASI
SUHU DAN WAKTU PENIRISAN**

TUGAS AKHIR



Disusun oleh:

NELSYA MEYRIZA PRAMUSELLA

20/464084/SV/18403

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI HAYATI DAN VETERINER
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS GADJAH MADA
2024**

**KARAKTERISASI KEJU RICOTTA DARI *WHEY* KEJU HALLOUMI
MENGGUNAKAN ASAM SITRAT SEBAGAI KOAGULAN DENGAN VARIASI
SUHU DAN WAKTU PENIRISAN**

Diajukan kepada:

Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner
Sekolah Vokasi
Universitas Gadjah Mada

sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Teknik
Program Studi Sarjana Terapan Pengembangan Produk Agroindustri

Disusun oleh:

Nelsya Meyriza Pramusella
20/464084/SV/18403

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
PENGEMBANGAN PRODUK AGROINDUSTRI
DEPARTEMEN TEKNOLOGI HAYATI DAN VETERINER
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS GADJAH MADA
2024**

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nelsya Meyriza Pramusella
NIM : 20/464084/SV/18403
Tahun terdaftar : 2020
Program Studi : Pengembangan Produk Agroindustri
Fakultas/Sekolah : Sekolah Vokasi

menyatakan bahwa dokumen ilmiah Tugas Akhir ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah lain yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini dan disebutkan sumbernya secara lengkap dalam daftar pustaka.

Dengan demikian saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi dan apabila dokumen ilmiah Tugas Akhir ini di kemudian hari terbukti merupakan plagiasi dari hasil karya penulis lain dan/atau dengan sengaja mengajukan karya atau pendapat yang merupakan hasil karya penulis lain, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dan/atau sanksi hukum yang berlaku.

Yogyakarta, 27 Juni 2024



Nelsya Meyriza Pramusella

NIM.20/464084/SV/18403

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**KARAKTERISASI KEJU RICOTTA DARI WHEY KEJU HALLOUMI MENGGUNAKAN
ASAM SITRAT SEBAGAI KOAGULAN DENGAN VARIASI SUHU DAN WAKTU
PENIRISAN**

diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh derajat
Sarjana Terapan Teknik

Program studi Pengembangan Produk Agroindustri
Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner Sekolah Vokasi UGM

oleh

Nelsya Meyriza Pramusella
20/464084/SV/18403

telah dipertahankan di depan Tim Penguji
pada tanggal 27 Juni 2024

Sekretaris Penguji

Anggota Penguji


Dr. Eng Annie Mufyda Rahmatika, S.T., M.T.
NIP/NIKA. 1111991062016052013


Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M.Sc.
NIP/NIKA. 111198910201205201

Mengetahui,
Ketua Departemen Teknologi Hayati dan
Veteriner SV UGM

Ketua Penguji




Prof. Dr. drh. Isa Triahjati, MP.
NIP. 196412281999032001


Dr. Fahrizal Yusuf Affandi, S.T.P., M.Sc.
NIP/NIKA. 111198110201205101