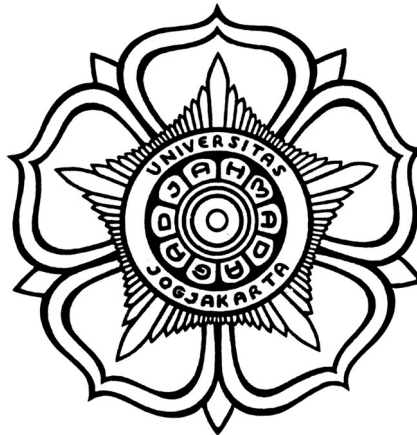


**KARAKTERISASI KEJU RICOTTA DARI *WHEY* KEJU HALLOUMI  
MENGGUNAKAN ASAM SITRAT SEBAGAI KOAGULAN DENGAN VARIASI  
SUHU DAN WAKTU PENIRISAN**

**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

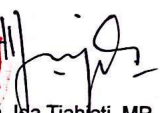
  
Dr. Eng Annie Mufyda Rahmatika, S.T., M.T.  
NIP/NIKA. 111199106201605201


  
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