

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA, ANTIOKSIDAN, DAN SENSORIS  
GELATO YOGURT DENGAN VARIASI KONSENTRASI SPIRULINA  
DAN GELATIN**

**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 Sarjana  
dalam memperoleh derajat Sarjana Teknologi Pertanian  
pada Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian**

**Oleh:**

**ALIA MIRASYIFA**

**20/463711/TP/12989**

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

**2024**

## TUGAS AKHIR MAGANG INDUSTRI II

### KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA, ANTIOKSIDAN, DAN SENSORIS GELATO YOGURT DENGAN VARIASI KONSENTRASI SPIRULINA DAN GELATIN

Disusun dan diajukan kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

Oleh:

**ALIA MIRASYIFA**  
20/463711/TP/12989

Telah dipertanggungjawabkan dan diuji oleh tim penguji serta disetujui, dan disahkan sebagai syarat kelengkapan studi jenjang Sarjana Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

Yogyakarta, 17 Juli 2024

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr.rer.nat. Lucia Dhiantika Witasari,  
S.Farm., Apt., M.Biotech.  
NIP. 198406222015042003



Dr. Alvita Indraswari, S.Si.  
NIP. -

Penguji



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

Mengetahui,

Dekan Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian  
Universitas Gadjah Mada



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