

TUGAS AKHIR MAGANG INDUSTRI II

KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS SERTA VIABILITAS SEL *JELLY CANDY* PROBIOTIK *BLUE* SPIRULINA DENGAN HIDROKOLOID PEKTIN



Disusun oleh:

EVELINE PAULA GRACIA SUTRISNO

20/456443/TP/12738

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2024

TUGAS AKHIR MAGANG INDUSTRI II

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS SERTA VIABILITAS
SEL PADA *JELLY CANDY* PROBIOTIK *BLUE SPIRULINA* DENGAN
HIDROKOLOID PEKTIN**

Disusun dan diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

Oleh:

EVELINE PAULA GRACIA SUTRISNO
20/456443/TP/12738

Telah dipertanggungjawabkan dan diuji oleh 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 Juli 2024

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dr. Alvita Indraswari, S.Si.

Penguji



Ashri Nugrahini, S.T.P., M.Sc.
NIKA.111199310202201201

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Gadjah Mada



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