

**FERMENTASI *WHEY* KEJU MENGGUNAKAN KULTUR BAKTERI  
ASAM LAKTAT LOKAL TUNGGAL DAN CAMPURAN DENGAN  
VARIASI KONSENTRASI SUSU SKIM**

**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 Stratum Satu (S-1) dalam memperoleh derajat  
sarjana Teknologi Pertanian pada Program Studi Teknologi Pangan dan  
Hasil Pertanian**

**Oleh :  
TABINA RAFA WIDYA  
21/482120/TP/13313**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS GADJAH MADA  
2025**

**SKRIPSI**

**FERMENTASI *WHEY* KEJU MENGGUNAKAN KULTUR BAKTERI ASAM LAKTAT LOKAL TUNGGAL DAN CAMPURAN DENGAN VARIASI KONSENTRASI SUSU SKIM**

**Disusun dan diajukan kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada**

**Oleh:  
TABINA RAFA WIDYA  
21/482120/TP/13313**

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

**Yogyakarta, 21 April 2025**

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**




**Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.  
NIP. 196204181986032001**



**Arza Mandega Priatomo, S.T.P.**

**Penguji**



**Putrika Citta Pramesi, S.T.P., M.Sc.  
NIKA. 111199604202408201**

**Mengetahui**

**Dekan Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Gadjah Mada Yogyakarta**



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