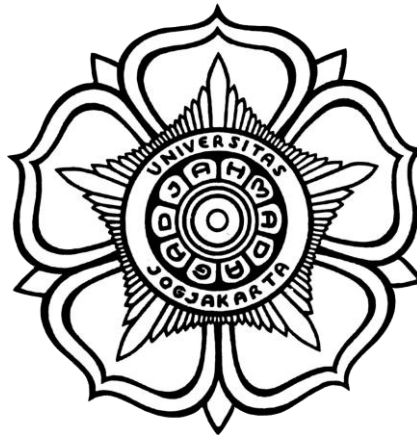


**Pengembangan Keju Ricotta dari Susu Skim Menggunakan Ekstrak Lemon
sebagai Koagulan dengan Variasi Konsentrasi dan Waktu Penirisan**

TUGAS AKHIR



Disusun oleh:

AMIRA SHABRINA

21/483141/SV/20092

DEPARTEMEN TEKNOLOGI HAYATI DAN VETERINER

SEKOLAH VOKASI

UNIVERSITAS GADJAH MADA

2025

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN KEJU RICOTTA DARI SUSU SKIM MENGGUNAKAN
EKSTRAK LEMON SEBAGAI KOAGULAN DENGAN VARIASI
KONSENTRASI DAN WAKTU PENIRISAN**

diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Teknik

Program Studi Pengembangan Produk Agroindustri
Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner
Sekolah Vokasi
Universitas Gadjah Mada

oleh

Amira Shabrina

21/483141/SV/20092

telah dipertahankan di depan Tim Penguji
pada tanggal 16 Juli 2025

Sekretaris Penguji/Pembimbing

Anggota Penguji



Dr. Fahrizal Yusuf Affandi
NIP. 111198110201205101



Nadia Awalina Bunga Massita, S.T.P., M.Sc.
NIP. 111199609202408201

Mengetahui,
Ketua Departemen Teknologi Hayati dan
Veteriner SV UGM

Ketua Penguji



Prof. Dr. drh. Ida Tjahajati, M.P.
NIP. 196412281999032001



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



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Keju Ricotta dari Susu Skim Menggunakan Ekstrak Lemon sebagai Koagulan dengan Variasi

Konsentrasi dan Waktu Penirisan

Amira Shabrina, Dr. Fahrizal Yusuf Affandi

Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>