Pengaruh Konsentrasi Campuran Maltodekstrin dan Whey Protein Isolate sebagai Bahan Enkapsulan Serbuk
Fikosianin Arthospira platensis dan Aplikasinya pada Yogurt
Rahmawati Azizah Al Anwary, Dr. Nurfitri Ekantari, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

PENGARUH KONSENTRASI CAMPURAN MALTODEKSTRIN DAN *WHEY PROTEIN ISOLATE* SEBAGAI BAHAN ENKAPSULAN SERBUK FIKOSIANIN *Arthrospira platensis* DAN APLIKASINYA PADA YOGURT

SKRIPSI

OLEH
RAHMAWATI AZIZAH AL ANWARY
22/503020/PN/17975

FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2026

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Campuran Maltodekstrin dan Whey Protein Isolate sebagai Bahan Enkapsulan Serbuk Fikosianin Arthospira platensis dan Aplikasinya pada Yogurt
Rahmawati Azizah Al Anwary, Dr. Nurfitri Ekantari, S.Pi., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

SKRIPSI

PENGARUH KONSENTRASI CAMPURAN MALTODEKSTRIN DAN *WHEY PROTEIN ISOLATE* SEBAGAI BAHAN ENKAPSULAN SERBUK FIKOSIANIN *Arthrospira platensis* DAN APLIKASINYA PADA YOGURT

Oleh:
Rahmawati Azizah Al Anwary
22/503020/PN/17975

Telah diuji pada tanggal:
10 Juli 2026

Skripsi ini diterima sebagai sebagian persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan

Pembimbing Utama	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Nurfitri Ekantari, S.Pi., M.P. NIP. 19691221 199903 2 001	.....	28 Juli 2026
Penguji 1 Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D. NIP. 19810928 200604 2 001	.....	28 Juli 2026
Penguji 2 Ir. Mgs. M. Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D., IPM. 19850331 201212 1 001	.....	28 Juli 2026

Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada
Ketua Departemen Perikanan

Prof. Dr. Ir. Alim Isnansetyo, M.Sc.
NIP. 19670626 199412 1 001
Tanggal: 28 Juli 2026