

TESIS

**PENGEMBANGAN DAN KARAKTERISASI *HARD ICE CREAM*
TAHAN LELEH MENGGUNAKAN KONJUGAT KONSENTRAT
PROTEIN SPIRULINA-KARAGENAN SEBAGAI
STABILIZER DAN PEWARNA ALAMI**



NI MADE WESI SINTA WRDHI WARMINI

24/547091/PTP/02107

**PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2026**

TESIS

**PENGEMBANGAN DAN KARAKTERISASI *HARD ICE CREAM*
TAHAN LELEH MENGGUNAKAN KONJUGAT KONSENTRAT
PROTEIN SPIRULINA-KARAGENAN SEBAGAI
STABILIZER DAN PEWARNA ALAMI**

Untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk
mencapai derajat sarjana S2 Program Studi Magister Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian



Diajukan Oleh :

NI MADE WESI SINTA WRDHI WARMINI

24/547091/PTP/02107

**PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2026**

HALAMAN PENGESAHAN

TESIS

**PENGEMBANGAN DAN KARAKTERISASI *HARD ICE CREAM* TAHAN
LELEH MENGGUNAKAN KONJUGAT KONSENTRAT PROTEIN
SPIRULINA-KARAGENAN SEBAGAI *STABILIZER* DAN PEWARNA ALAMI**

Dipersembahkan dan disusun oleh
Ni Made Wesi Sinta Wrdhi Warmini
24/547091/PTP/02107

Telah dipertanggungjawabkan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal, 20 Juli 2026

Susunan Dewan Penguji

Pembimbing Utama



Dr. Arima Diah Setiowati, S.T.P., M.Sc.

Anggota Dewan Penguji Lain



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

Pembimbing Pendamping I



Prof. Dr. Ir. Chusnul Hidayat



Dr.nat.techn. Aulia Ardhi, S.T.P., M.Sc.

Tesis ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Magister
Magister Ilmu dan Teknologi Pangan

Tanggal : **25 SEP 2026**
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Gadjah Mada



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