



PENGARUH PENAMBAHAN GELATIN KULIT IKAN TUNA SIRIP KUNING (*Thunnus albacares*) UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK SMOOTHIES BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus costaricensis*) DIPERKAYA TEPUNG TEMPE MIX GRAIN (KEDELAI DAN KORO PEDANG PUTIH) TERHADAP SIFAT SENSORIS, FISIK, KIMIAWI, DAN ANTIOKSIDATIF

Yopi Eka Mayondri, Dr. Andriati Ningrum, STP. M.Agr; Prof. Dr. Ir. Sri Anggrahini, M.S

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

PENGARUH PENAMBAHAN GELATIN KULIT IKAN TUNA SIRIP KUNING (*Thunnus albacares*) UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK SMOOTHIES BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus costaricensis*) DIPERKAYA TEPUNG TEMPE MIX GRAIN (KEDELAI DAN KORO PEDANG PUTIH) TERHADAP SIFAT SENSORIS, FISIK, KIMIAWI, DAN ANTIOKSIDATIF

Skripsi

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 Progran Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian

Disusun oleh:

Yopi Eka Mayondri

15/379288/TP/11244

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2019