

**PERBEDAAN KUALITAS DADIH SUSU KERBAU DENGAN
DADIH CAMPURAN SUSU SAPI DAN SUSU KEDELAI SERTA
IDENTIFIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT YANG BERPERAN
DALAM FERMENTASINYA**

Skripsi



Oleh:

Zakiyya Ikhsanita

11/ 315912/ BI/ 08673

**FAKULTAS BIOLOGI
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA**

2016