

**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**