

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ES KRIM PROBIOTIK DARI
BUAH BIT (*Beta vulgaris L*) SEBAGAI PEWARNA
DAN PERISA ALAMI DENGAN *ICE CREAM
MAKER***

*(Production of Probiotic Ice Cream From Beet Root as Dyes and Natural
Flavor with Ice Cream Maker)*



Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Program
Studi Diploma III Teknik Kimia
Program Diploma Fakultas Teknik
Universitas Diponegoro

Disusun oleh :

SHINTIA NUGRAHINI WAHYU HARDANI
NIM. 21030110060012

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TEKNIK KIMIA
PROGRAM DIPLOMA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2013**