



# MBKM TUGAS AKHIR MAGANG INDUSTRI II TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN - PUI PT PROBIOTIK - MAZARAAT

## Local Probiotic Cheese Making, Production and Development









Magang Industri II\*

\*Keterangan:

- Magang industri II setara dengan 8 SKS
- Khusus untuk mahasiswa SEMESTER 7
- **WAJIB** untuk mengambil 12 SKS pada topik kegiatan di "MBKM Magang Bersertifikat dengan PUI PT Probiotik - Mazaraat"

# MBKM MAGANG BERSERTIFIKAT DENGAN PUI PT PROBIOTIK - MAZARAAT

## Topik Kegiatan\*

-  **Cheese Science and Technology**  
Setara 3 SKS
-  **Cheese Monger**  
Setara 3 SKS
-  **Cellaring Cheese**  
Setara 3 SKS
-  **Lactic Acid Bacteria, Probiotic, and Gut Microbiota**  
Setara 2 SKS
-  **Probiotic Production and Development of Probiotic-based Products**  
Setara 3 SKS
-  **Practical Work Probiotic and Starter Culture Preparation**  
Setara 2 SKS
-  **Practical Work Development of Probiotic-based Product**  
Setara 2 SKS
-  **Practical Work Various Cheese Making**  
Setara 2 SKS

\*Keterangan:

- Khusus untuk mahasiswa **SEMESTER 5**

## DAFTAR SEGERA!



PUI-PT Riset dan Aplikasi Probiotik Terpadu untuk Industri  
Pusat Studi Pangan dan Gizi  
Universitas Gadjah Mada

Alamat: Gedung PAU, Jl. Teknika Utara, Berek, Sleman, Yogyakarta 55281  
CP: 085643736235 (Maryatun )