

## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Kecepatan Leleh, pH dan Kadar Glukosa Es Krim Susu Kambing dengan Bahan Penstabil Gel Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Miers) pada Konsentrasi Berbeda

Nama : Sofyan Hidayat

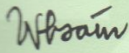
NIM : 11281104557

Program Studi : Peternakan

Menyetujui,

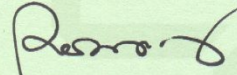
Setelah diseminarkan pada tanggal 05 April 2017

Pembimbing I



Wieda N. Haritsah Zain, S.Pt., M.Si  
NIP. 19801226 201101 2 002

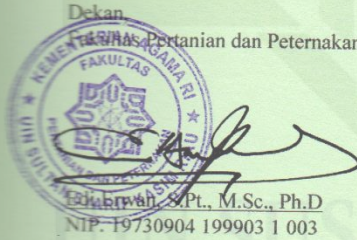
Pembimbing II



Bambang Kuntoro, S.Pt., M.Si  
NIK. 130 709 004

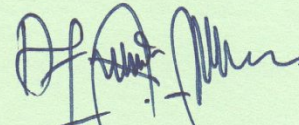
Mengetahui,

Dekan  
Fakultas Pertanian dan Peternakan



Edwarwah, S.Pt., M.Sc., Ph.D  
NIP. 19730904 199903 1 003

Ketua,  
Program Studi Peternakan



Dewi Ananda Mucra, S.Pt., M.P  
NIP. 19730405 200701 2 027