

LAPORAN FINAL PROJECT
PENGARUH PENGEMASAN VAKUM TERHADAP
KETAHANAN PRODUK OLEH-OLEH MAKANAN
RINGAN



Disusun oleh:
KEZIA TJAHHADI
NIM 22110006

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
FINAL PROJECT**

Nama : Kezia Tjahjadi
NIM : 22110006
Judul : Pengaruh Pengemasan Vakum terhadap Ketahanan Produk Oleh-Oleh Makanan Ringan
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui ujian *final project*, pada hari Selasa, tanggal 27 Mei 2025.

Pasuruan, 27 Mei 2025

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



Ir. Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.
NIDN 0703049302

Diuji oleh:
Ketua Penguji,



Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN 0728079105

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Kezia Tjahjadi

NIM : 22110006

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul : Pengaruh Pengemasan Vakum terhadap Ketahanan Produk Oleh-Oleh Makanan Ringan

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan *Final Project* yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Final Project* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Pasuruan, 27 Mei 2025

Yang Menyatakan,



Kezia Tjahjadi

NIM 22110006

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan berkat-Nya kepada penulis sehingga penulis diberikan kesempatan dan kelancaran dalam menjalankan dan juga menyelesaikan laporan *Final Project* ini dengan judul “Pengaruh Pengemasan Vakum terhadap Ketahanan Produk Oleh-Oleh Makanan Ringan”. Dalam perjalanan penyusunan *Final Project* ini, penulis mengalami berbagai macam tantangan dan hambatan. Namun, dengan bantuan serta dukungan dari berbagai pihak, penulis berhasil menyelesaikan laporan ini dengan baik.

Penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis selama proses penyusunan laporan *final project* ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku Kaprodi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi sages
2. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan saran serta bantuan kepada penulis untuk menyelesaikan laporan *Final Project* ini dengan baik
3. Kedua orang tua yang telah memberikan semangat, dukungan, doa, dan bantuan dalam menyelesaikan laporan ini
4. Rekan penulis yang selalu memberi dukungan kepada penulis

Penulis berharap laporan yang dibuat dapat bermanfaat dan memberikan kontribusi yang positif, khususnya bagi pembaca yang tertarik untuk memahami pentingnya pengemasan vakum terhadap kemasan makanan ringan. Penulis sadar masih banyak kekurangan dari penyusunan laporan *Final Project* ini. Oleh sebab itu, penulis menerima segala kritikan dan masukan yang membangun dari seluruh pihak. Akhir kata, penulis mohon maaf apabila ada salah kata dalam penulisan laporan ini.

Pasuruan, 27 Mei 2025

Penulis