

**LAPORAN *FINAL PROJECT***  
**STUDI PERBANDINGAN RASA, AROMA, TEKSTUR**  
**CUKA KOMBUCHA APEL DAN CUKA APEL PADA**  
***TENDERLOIN***



**Disusun oleh:**  
**MARGARETHA ELVINA LIMANTO**  
**NIM 22110017**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2025**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN FINAL PROJECT**

Nama : Margaretha Elvina Limanto  
NIM : 22110017  
Judul : Studi Perbandingan Rasa, Aroma, Tekstur Cuka  
Kombucha Apel Dan Cuka Apel Pada *Tenderloin*

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian *final project*, pada hari kamis, tanggal 24, bulan Juli, tahun 2025.

Pasuruan, 28 Juli 2025

Disetujui oleh:  
Dosen Pembimbing,



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

Disahkan oleh:  
Ketua Program Studi,



**Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.**  
NIDN: 0703049302

Diuji oleh:  
Ketua Penguji,



**Mahmudi, S.ST.Par., M.Par.**  
NIDN: 0722127903

## SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Margaretha Elvina Limanto

NIM : 22110017

Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

Judul : Studi Perbandingan Rasa, Aroma, Tekstur Cuka  
Kombucha Apel Dan Cuka Apel Pada *Tenderloin*

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, 28 Juli 2025

Yang Menyatakan,



Margaretha Elvina Limanto

NIM: 22110017

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa, karena kasih dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan *final project* yang berjudul “PERBANDINGAN RASA, AROMA, TEKSTUR CUKA KOMBUCHA APEL DENGAN CUKA APEL PADA *TENDERLOIN*”. Penelitian ini dibuat untuk memenuhi persyaratan kelulusan di Akademi Sages Surabaya.

Terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam penyusunan penelitian ini, sehingga dapat terselesaikan tepat waktu. Pihak-pihak yang terkait anatra lain, yaitu:

- 1) Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M selaku Direktur Akademi Sages.
- 2) Ir. Ivy Dian P. Prabowo, S.Pd., M.P. sebagai ketua program studi akademi sages.
- 3) Daniel Pandu Mau, S.Pd., M.Par., M.M. sebagai dosen pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan *final project* ini.
- 4) Mahmudi, S.ST.Par., M.Par. selaku ketua penguji *final project*.
- 5) Titin Lestariningsih, S.E., M.M. selaku dosen penguji *final project*.
- 6) Seluruh guru, *staff*, teman-teman angkatan, termasuk orang tua penulis yang ikut membantu dan berpartisipasi dalam kelancaran selama melakukan penelitian.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan penelitian ini masih banyak kekurangan, untuk itu penulis membutuhkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan penelitian ini. Demikian kata pengantar ini dibuat, semoga dapat bermanfaat bagi para pembaca dari berbagai kalangan.

Pasuruan, 28 Juli 2025

Penulis