

LAPORAN FINAL PROJECT

**ANALISIS PERBANDINGAN SENSORI TERHADAP
PENAMBAHAN AIR ASAM JAWA DAN CUKA PADA
ES KRIM BAYAM**



**Disusun oleh:
Nabilah Umi Fitriati
NIM: 22110019**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan *final project* ini dengan judul “Analisis Perbandingan Sensori Terhadap Air Asam Jawa dan Cuka pada Es Krim Bayam”. Proses penulisan laporan *final project* ini merupakan sebuah pengalaman yang dapat menjadi bekal bagi penulis supaya bisa terus berinovasi dalam membuat produk baru.

Dalam menyelesaikan laporan ini, penulis banyak mengalami kesulitan disebabkan oleh kurangnya ilmu pengetahuan yang menunjang. Namun, berkat bantuan dari berbagai pihak penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. sebagai direktur Akademi Sages.
- 2) Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P. sebagai Ketua Program Studi Akademi Sages.
- 3) Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M. sebagai dosen pembimbing utama yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan *final project* ini.
- 4) Orang tua, saudara, dan teman-teman yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Penulis sadar, sebagai seorang pelajar yang masih dalam proses pembelajaran, penulisan laporan ini masih banyak kekurangannya. Oleh sebab itu, kritik serta anjuran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan guna kesempurnaan laporan ini.

Pasuruan, 18 Agustus 2025

Penulis

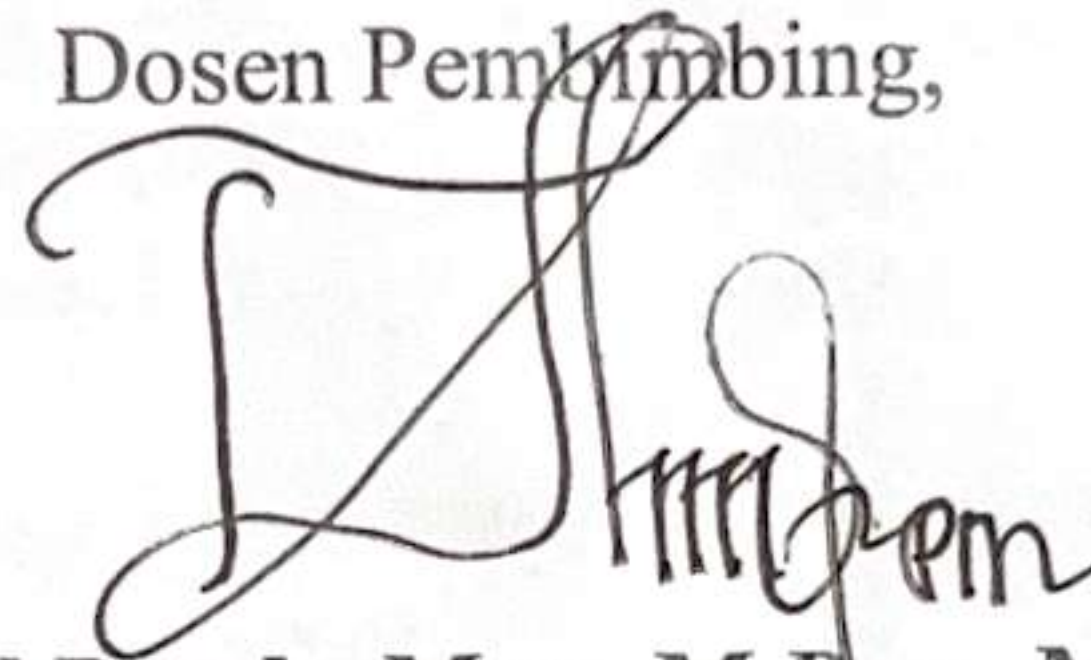
**LEMBAR PENGESAHAN
FINAL PROJECT**

Nama : Nabilah Umi Fitriati
NIM : 22110019
Judul : Analisis Perbandingan Sensori Terhadap Penambahan Air Asam
Jawa dan Cuka pada Es Krim Bayam

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,
melalui Ujian *final project*, pada hari Rabu, tanggal 13 Agustus 2025.

Pasuruan, 18 Agustus 2025

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



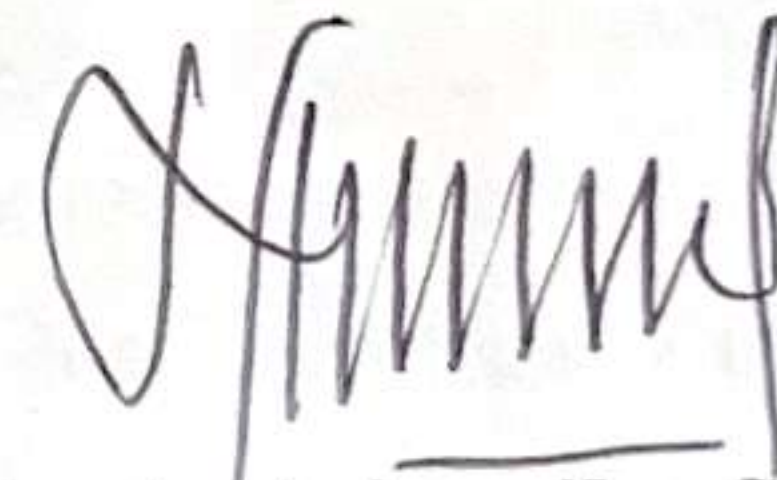
Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
NIDN: 0728079105

Disahkan Oleh:
Ketua Program Studi,



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

Diuji oleh:
Ketua Penguji,



Titin Lestariningsih., S.E., M.M.
NIDN: 0711077705

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nabilah Umi Fitriati

NIM : 2210019

Program Studi : Seni Kuliner

Judul : Analisis Perbandingan Sensori Terhadap Penambahan Air Asam Jawa dan Cuka pada Es Krim Bayam

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Final Project 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/sanksi sesuai dengan ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang Laporan *Final Project*.

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

Pasuruan, 18 Agustus 2025
Yang Menyatakan,



Nabilah Umi Fitriati

NIM: 22110019