

LAPORAN FINAL PROJECT
PERBEDAAN METODE PENGUKUSAN DAN
PEREBUSAN NANGKA MUDA DALAM
PEMBUATAN LEMPER VEGAN



Disusun oleh:
Rachel Mayra Purnama
NIM 22110056

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
SURABAYA
2025

LEMBAR PENGESAHAN

FINAL PROJECT

Nama : Rachel Mayra Purnama
NIM : 22110056
Judul : Perbedaan Tingkat Penerimaan Konsumen
Terhadap Metode Pengukusan dan Perebusan
Nangka Muda Dalam Pembuatan Lemper Vegan

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian *final project*, pada hari *Selasa*, tanggal ...
(*3./6./2025*).

Pasuruan, (*3./6./2025*)

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



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

Diuji oleh:
Ketua Penguji,



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rachel Mayra Purnama
Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul :Perbedaan Tingkat Penerimaan Konsumen
Terhadap Metode Pengukusan dan Perebusan
Nangka Muda Dalam Pembuatan Lemper Vegan

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, 3./6./2025

Yang Menyatakan,



Rachel Mayra Purnama
NIM. 22110056

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan Rahmat dan kehadiran-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Laporan ini disusun untuk memenuhi persyaratan dan bentuk pertanggung jawaban dalam menyelesaikan studi bagi mahasiswa Akademi Sages.

Tujuan laporan ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan metode pengukusan dan perebusan Nangka muda dalam pembuatan lempeng vegan yang dapat membantu konsumen untuk menikmati produk lempeng Vegan yang memiliki kualitas tekstur yang paling baik dan paling mirip dengan tekstur menyerupai daging ayam.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa keberhasilannya tidak lepas dari bantuan, dukungan, dan bimbingan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ms. Ivy, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dalam penyusunan laporan ini.
2. Zahra, sebagai teman yang telah berperan besar dalam penyusunan laporan tugas akhir ini.
3. Orang tua dan keluarga yang telah mendoakan dan memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, sehingga saran dan masukan yang membangun sangat diharapkan. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih atas perhatian yang diberikan.

Surabaya, 10 Maret 2025

Penulis