

LAPORAN FINAL PROJECT
PERBEDAAN PENGGUNAAN ZAT PENGENTAL
AGAR-AGAR, PECTIN, DAN GELATIN TERHADAP
KARAKTERISIK DAN PENERIMAAN SOTO JAM



Disusun oleh:
Dionisius Alejandro
NIM 22110033

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
FINAL PROJECT**

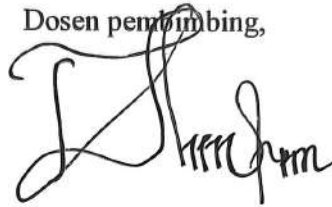
Nama : Dionisius Alejandro
NIM : 22110033
Judul : Perbedaan Penggunaan Zat Pengental Agar-Agar, Pectin, Dan Gelatin
Terhadap Karakteristik Dan Penerimaan Soto Jam

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian *final project*, pada hari Kamis, tanggal 27 Agustus 2025.

Pasuruan, 3 September 2025

Disetujui oleh:

Dosen pembimbing,



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

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,



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

Diuji oleh:

Ketua Penguji,



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
NIDN 0725126601

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dionisius alejandro
NIM : 22110033
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul Laporan final project : Perbedaan Penggunaan Zat Pengental Agar-Agar, Pectin, Dan Gelatin Terhadap Karakteristik Dan Penerimaan Soto Jam

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan Final Project yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *final project* pada Program Studi Diploma Tigas 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 September 2025

Yang Menyatakan,



Dionisius Alejandro
NIM 22110033