

LAPORAN FINAL PROJECT
PENGARUH PROPORSI TEPUNG MOCAF
DAN TEPUNG BEKATUL DALAM PEMBUATAN
BROWNIES BEBAS GLUTEN



Disusun oleh:
SALSABILA NI'MATUN NISA
NIM 22110038

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN *FINAL PROJECT***

Nama : Salsabila Ni'matun Nisa
NIM : 22110038
Judul : Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Bekatul Dalam
Pembuatan Brownies Bebas Gluten

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku,
melalui ujian *Final Project*, pada hari Kamis, tanggal 10 Juli 2025.

Pasuruan, 10 Juli 2025

Disetujui oleh :
Dosen Pembimbing,



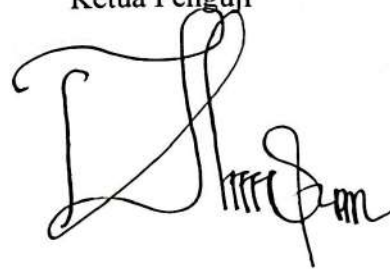
Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.
NIDN. 0703049302

Disahkan oleh :
Ketua Program Studi,



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

Diuji oleh:
Ketua Penguji



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Salsabila Ni'matun Nisa

NIM : 22110038

Program Studi : Diploma III Seni Kuliner

Judul : Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Bekatul Dalam Pembuatan Brownies Bebas Gluten

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan *Final Project* yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Final Project* pada Program Studi Diploma III 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 tugas akhir.

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

Pasuruan, 10 Juli 2025

Yang menyatakan,



Salsabila Ni'matun Nisa

NIM. 22110038

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat, rahmat, dan penyertaan-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan *Final Project* yang berjudul “Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Bekatul dalam Pembuatan Brownies Bebas Gluten” dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan laporan ini merupakan bagian dari tugas akhir Program Studi D3 Seni Kuliner di Akademi Sages, sekaligus menjadi wadah bagi penulis untuk mengembangkan kreativitas dan keterampilan dalam menciptakan produk pangan yang inovatif dan lebih sehat, khususnya dalam bidang produk bebas gluten.

Laporan ini tidak akan tersusun tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

- 1) Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku Direktur Akademi Sages.
- 2) Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P. selaku Ketua Program Studi sekaligus Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, dukungan, dan masukan yang sangat berarti selama proses penyusunan laporan ini.
- 3) Bapak/Ibu Dosen Penguji atas waktu dan penilaiannya dalam proses akhir laporan ini.
- 4) Seluruh dosen dan staf pengajar Akademi Sages yang telah memberikan ilmu dan pengalaman berharga selama masa perkuliahan.
- 5) Rekan-rekan mahasiswa/i Akademi Sages atas kebersamaan dan bantuannya selama proses belajar.
- 6) Keluarga dan sahabat penulis yang selalu memberikan semangat, doa, dan dukungan moril maupun materiil.
- 7) Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih memiliki kekurangan baik dari segi isi maupun penyajiannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan karya selanjutnya. Akhir kata, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan menjadi sumber informasi bagi pembaca maupun pihak-pihak yang berkepentingan di bidang kuliner sehat dan bebas gluten.

Pasuruan, 07 Juli 2025
Yang Menyatakan,



Penulis