

LAPORAN FINAL PROJECT
STUDI PERBANDINGAN SENSORI DALAM TINGKAT
PENGGUNAAN MENTEGA DAN MARGARIN DALAM
PEMBUATAN CHOUX



Disusun oleh:
Natali Floren
NIM 22110042

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LAPORAN FINAL PROJECT
STUDI PERBANDINGAN SENSORI DALAM
TINGKAT PENGGUNAAN MENTEGA DAN
MARGARIN DALAM PEMBUATAN CHOUX



Disusun oleh:
Natali Floren
NIM 22110042

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

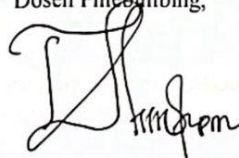
LEMBAR PENGESAHAN
FINAL PROJECT

Nama : Natali Floren
NIM : 22110042
Judul : Studi perbandingan sensori dalam tingkat penggunaan mentega dan margarin dalam pembuatan Choux

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian Final project, pada hari jumat, tanggal 22 Agustus 2025.

Pasuruan, 29 Agustus 2025

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

Diuji oleh:
Ketua Penguji,



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

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Natali Floren
NIM : 22110042
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
Judul : Studi perbandingan sensori dalam tingkat penggunaan mentega dan margarin dalam pembuatan Choux

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 dngan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Pasuruan, 29 Agustus 2025

Yang Menyatakan,



Natali Floren
NIM 22110042

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, saya dapat menyelesaikan laporan *final project* ini dengan baik dan tepat waktu. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III seni kuliner.

Dalam penyusunan laporan ini, saya banyak menerima bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, saya ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

- 1) Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. sebagai direktur Akademi Sages.
- 2) Ir. Ivy Dian P. Prabowo, S.TP., M.P., Ketua Program Studi Akademi Sages, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan laporan ini.
- 3) Daniel Pandu Mau, S.Pd., M.Par., M.M selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan yang diperlukan kepada penulis seiring karya ini dapat terselesaikan dengan baik
- 4) Titin Lestariningsih, S.E., M.M selaku ketua penguji *final project*.
- 5) Seluruh *staff* pengajar Akademi Sages yang telah memberikan ilmu yang sangat berharga selama penulis menempuh pendidikan di Akademi Sages.
- 6) Keluarga dan teman-teman yang selalu memberikan doa dan dukungan selama saya menjalani program magang ini.

Saya berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan menjadi referensi yang berguna bagi semua pembaca baik dari lingkungan Akademi Sages maupun luar Akademi Sages. Saya juga menyadari bahwa laporan ini masih memiliki kekurangan, oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat saya harapkan untuk perbaikan di masa mendatang.

Demikian kata pengantar ini semoga laporan ini dapat diterima dengan baik dan memberikan manfaat bagi semua pihak.

Pasuruan, 29 Agustus 2025



Penulis