

**LAPORAN FINAL PROJECT**  
**PERBEDAAN PENGGUNAAN SELAI DURIAN ASLI**  
**DAN PERISA PADA ROTI MANIS TERHADAP**  
**TINGKAT KESUKAAN BERDASARKAN UJI**  
**HEDONIK**



**Disusun oleh:**  
**MICHELLE NATASHA SOEGIARTO**  
**NIM 22110093**

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

**LEMBAR PENGESAHAN  
FINAL PROJECT**

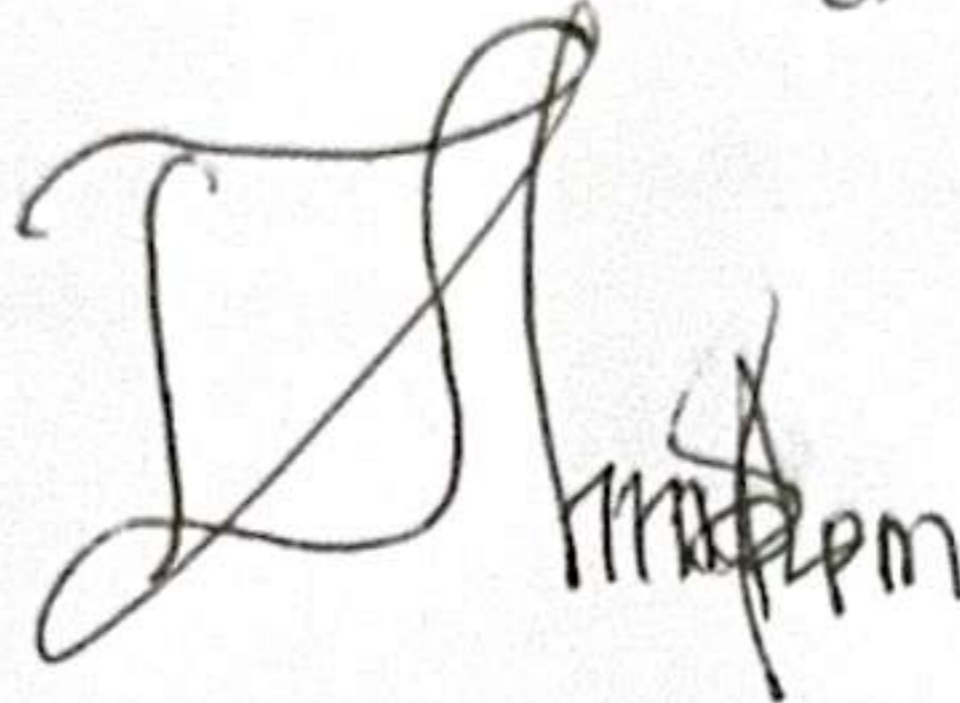
Nama : Michelle Natasha  
NIM : 22110093  
Judul : Perbedaan Penggunaan Selai Durian Asli dan Perisa Pada Roti Manis Terhadap Tingkat Kesukaan Berdasarkan Uji Hedonik

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian *final project*, pada hari Rabu tanggal 20 Agustus 2025.

Pasuruan, 27 Agustus 2025

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



**Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.**

NIDN 0728079105

Disahkan Oleh:

Ketua Program Studi,



**Ivy Dian Puspitasari Prabowo S.TP., M.P.**

NIDN 0703049302

Diuji oleh:

Ketua Penguji



**Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.**

NIDN 0725126601

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Michelle Natasha  
NIM : 22110093  
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner  
Judul : Perbedaan Penggunaan Selai Durian Asli dan Perisa Pada Roti Manis Terhadap Tingkat Kesukaan Berdasarkan Uji Hedonik.

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa *Final Project* yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata *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 ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan *Final Project*.

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

Pasuruan, 20 Agustus 2025  
Yang Menyatakan,



**Michelle Natasha**  
NIM 22110093

## KATA PENGANTAR

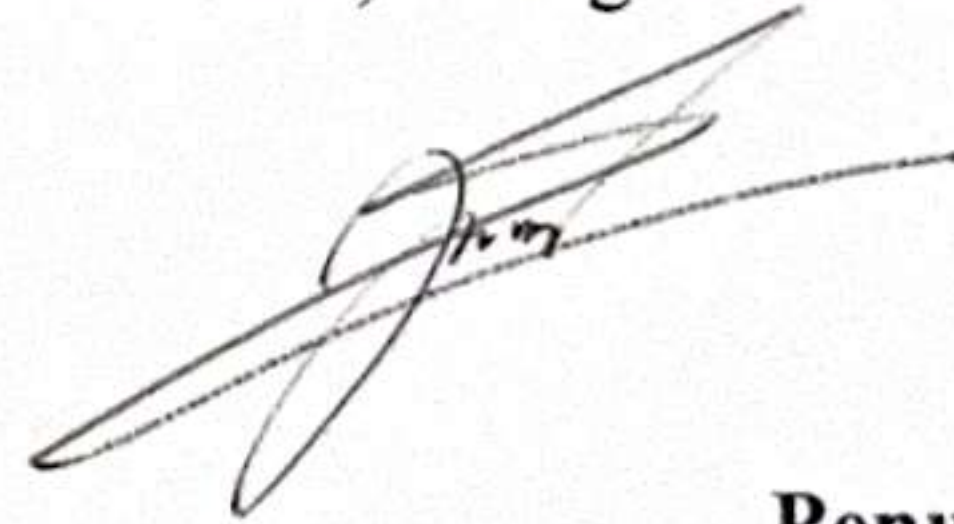
Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena tanpa rahmat-Nya penulis tak akan mampu untuk menyelesaikan makalah dari Final Project yaitu Perbedaan Penggunaan Selai Durian Asli vs Selai Durian Perisa Pada Roti Manis Terhadap Tingkat Kesukaan Berdasarkan Uji Hedonik. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan tugas di Akademi Sages Surabaya.

Terima Kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung penyusunan laporan ini, sehingga dapat berjalan sesuai dengan waktu yang telah direncanakan. Pihak-pihak yang terkait, antara lain yaitu:

- 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 dukungan kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.

Dalam penulisan makalah ini masih banyak kekurangan dan kesalahan, oleh karena itu segala kritik dan saran yang membangun penulisan makalah akan sangat bermanfaat untuk menyempurnakan bagi penulis dan pembaca.

Pasuruan, 20 Agustus 2025



**Penulis**