

**LAPORAN FINAL PROJECT**  
**PEMANFAATAN CASCARA DAN AMPAS KOPI**  
**DALAM PEMBUATAN KOMBUCHA DITINJAU DARI**  
**MUTU SENSORI**



**Disusun oleh :**  
**FIRZA ARDANI**  
**NIM 22110094**

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

**LEMBAR PENGESAHAN  
FINAL PROJECT**

Nama : Firza Ardani  
NIM : 22110094  
Judul : Pemanfaatan Cascara dan Ampas Kopi Dalam Pembuatan Kombucha di Tinjau Dari Mutu Sensori

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui ujian *final project*, pada hari Selasa, tanggal 15 Juli 2025

Surabaya, 15 Juli 2025

Disetujui oleh:  
Dosen Pembimbing



**Mahmudi, S.ST.Par.,M.Par**  
NIDN.0722127903

Disahkan oleh:  
Ketua Program Studi,

  


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

Diuji oleh:  
Ketua Penguji,

  

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

## PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Nama: Firza Ardani

NIM: 22110094

Judul: Pemanfaatan Cascara dan Ampas Kopi Dalam Pembuatan Kombucha di  
Tinjau Dari Mutu Sensori

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.

Surabaya, 15 Juli 2025  
Yang Menyatakan,



Firza Ardani  
22110094

## KATA PENGANTAR

Puji syukur bagi Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah dan hikmah-Nya berupa kesehatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan makalah *Final Project* dengan judul “Pemanfaatan Cascara dan Ampas Kopi Dalam Pembuatan Kombucha di Tinjau Dari Mutu Sensori” dengan baik. Proses penulisan laporan *Final Project* ini merupakan sebuah pengalaman yang bisa menjadi bekal bagi penulis agar bisa terus berinovasi dan berkreasi dalam membuat produk baru.

Dengan tersusunnya laporan *Final Project* ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku Kaprodi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
2. Bapak Mahmudi, S.ST.Par.,M.Par, sebagai dosen pembimbing utama yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan *Final Project* ini;
3. Kedua orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah membantu dan memberi dukungan kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.
4. Terakhir terima kasih kepada diri saya sendiri karena mampu menyelesaikan tiga tahun kuliah dengan baik, dan dapat bertahan walaupun banyak rintangan yang di hadapi selama ini.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian ini. Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat memperbaiki laporan menu kreatif ini. Dengan kerendahan hati, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan serta kekurangan dalam cara penulisan maupun penyampaian isi.

Surabaya, 25 Juli 2025

Penulis