

LAPORAN FINAL PROJECT
FORMULASI DAN UJI HEDONIK PEMYEDAP ALAMI
BERBAHAN JAMUR TIRAM SEBAGAI UPAYA
PENINGKATAN DAYA JUAL KOMODITAS



Disusun oleh :
ANGELUS JUAN MARIAN
NIM 22110089

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

LEMBAR PENGESAHAN

FINAL PROJECT

Nama : Angelus Juan Marian
NIM : 22110089
Judul : Formulasi dan Uji Hedonik Penyedap Alami Berbahan Jamur
Tiram Sebagai Upaya Peningkatan Daya Jual Komoditas

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui ujian *final project* pada hari Selasa, tanggal 7 Agustus 2025

Pasuruan, 7 Agustus 2025

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing



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

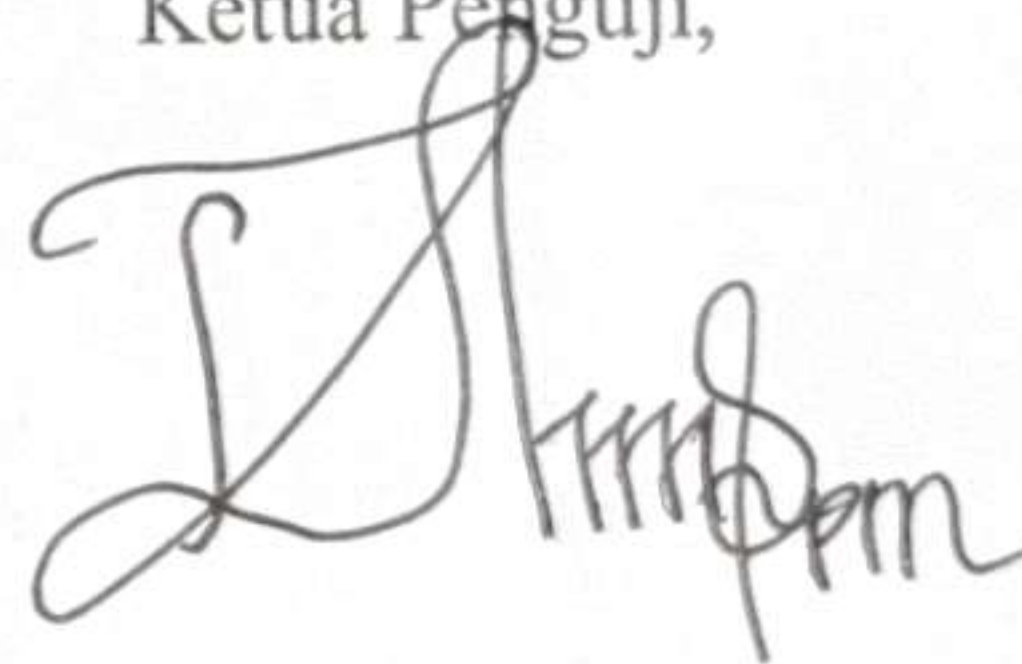
Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



The stamp is circular with a green border. Inside, there is a green plant illustration. The text 'PROGRAM STUDI' is at the top, 'SEMESTER' is on the right, and 'INOVASI' is at the bottom.

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

Diuji oleh:
Ketua Penguji,



**Daniel PanduMau S.Pd.,
M.Par., M.M.**
NIDN 0728079105

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Nama: Angelus Juan Marian

NIM: 22110089

Judul: Formulasi dan Uji Hedonik Penyedap Alami Berbahan Jamur Tiram Sebagai Upaya Peningkatan Daya Jual Komoditas

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,
Yang Menyatakan,



Angelus Juan Marian
22110089

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 “Penyedap Jamur Tiram: Formulasi dan Uji Hedonik Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Jual produk ” 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. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku Kaprodi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages
2. 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 Firza Ardani karena telah membantu tugas akhir ini dari awal hingga dapat terselesaikan.

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,

Penulis