

LAPORAN FINAL PROJECT

**Inovasi Kuliner Tradisional: Pengembangan Getuk
Klapertart sebagai Produk *Fusion Food* Berbasis Lokal**



**Disusun oleh:
Indah Lestari
NIM 22110085**

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

HALAMAN PENGESAHAN
FINAL PROJECT

Nama : Indah Lestari
NIM : 22110085
Judul : Inovasi Kuliner Tradisional: Pengembangan Getuk *Klapertart*
sebagai Produk *Fusion Food* Berbasis Lokal

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian *final project*, pada hari Rabu, tanggal 16 Juli 2025

Surabaya, 16 Juli 2025

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.,
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

Diuji oleh:
Ketua Penguji,



Tjhing Man Lie., S. H., M. Par
NUPTK 7361760661230143

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Indah Lestari
NIM : 22110085
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Judul : Inovasi Kuliner Tradisional: Pengembangan Getuk
Klapertart sebagai Produk *Fusion Food* Berbasis Lokal

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan *Final* ini 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, 16 Juli 2025

Yane Menvatakan,


Indah Lestari
NIM 22110085

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat, berkat, dan penyertaan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Final Project yang berjudul “Inovasi Kuliner Tradisional: Pengembangan Getuk Klapertart sebagai Produk *Fusion Food* Berbasis Lokal” dengan baik dan tepat waktu.

Penyusunan laporan ini merupakan bagian dari tugas akhir pada Program Studi D3 Seni Kuliner di Akademi Sages. Melalui karya ini, penulis berupaya mengembangkan kreativitas dalam menciptakan produk pangan inovatif yang mengangkat nilai-nilai kuliner tradisional Indonesia dengan pendekatan modern melalui konsep *fusion food*.

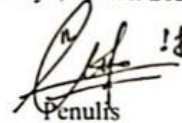
Laporan ini tidak akan tersusun dengan baik tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M., selaku Direktur Akademi Sages sekaligus Dosen Pembimbing, yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan motivasi selama proses penyusunan laporan ini.
2. Ibu Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P., selaku Ketua Program Studi.
3. Bapak/Ibu Dosen Penguji, yang telah meluangkan waktu, memberikan masukan berharga, serta kontribusi dalam penilaian akhir laporan ini.
4. Seluruh dosen dan staf pengajar Akademi Sages, atas segala ilmu, bimbingan, dan pengalaman yang telah diberikan selama masa studi.
5. Rekan-rekan mahasiswa/i Akademi Sages, atas kerja sama, semangat belajar bersama, dan kebersamaan yang mendukung proses akademik penulis.
6. Keluarga dan sahabat tercinta, yang selalu hadir di setiap langkah penulis, memberikan doa yang tulus, semangat tanpa lelah, dan pelukan hangat di saat letih. Tanpa cinta dan dukungan kalian, laporan ini takkan pernah selesai dengan sepeenuh hati.
7. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah membantu Secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, baik dari segi isi maupun penyajiannya. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang.

Akhir kata, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat serta menjadi sumber referensi bagi pembaca, khususnya bagi pihak-pihak yang tertarik terhadap pengembangan kuliner tradisional dalam konsep modern.

Surabaya, 16 Juli 2025



Penulis