

LAPORAN FINAL PROJECT

**UJI HEDONIK UKURAN KERIPIK NANGKA
SEBAGAI PERASA DALAM SNACK BAR TERHADAP
KONSUMEN**



**Disusun oleh:
Elvan Ardrian
NIM 21110017**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2024**

LEMBAR PENGESAHAN FINAL PROJECT

Nama : Elvan Ardrian
NIM : 21110017
Judul : Pengaruh ukuran keripik nangka sebagai perasa dalam snack bar terhadap organoleptik

Telah disetujui dan disahkan dengan prosedur dan ketentuan berlaku, melalui ujian final project pada tanggal 11 July 2024

Surabaya, 12 July 2024

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing



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

NIDN: 0703049302

Disahkan oleh:

Ketua Program Studi,



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

NIDN: 0703049302

Diuji Oleh:

Ketua Penguji,



Mahmudi, S.ST.Par., M.Par.

NIDN: 0722127903

KATA PENGANTAR

Puji syukur Saya panjatkan kepada Tuhan yang Maha ESA yang telah memberikan Saya kesempatan Dan kelancaran dalam menjalankan dan juga menyelesaikan penulisan laporan final project ini.

Tidak lupa Saya juga mengucapkan rasa terima kasih kepada Akademi Sages selaku pembimbing Saya yang telah membantu dari proses awal sebelum Saya memulai penulisan laporan final project ini sampai selesai.

Dengan tersusunnya laporan final project ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Orang tua yang selalu mendukung,
2. Ivy Dian P.Prabowo,.S.TP.,M.P,selaku dosen pembimbing utama penulisan final project.
3. Teman-teman yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, dan juga dosen serta seluruh staff dari akademi Sages.

Akhir kata semoga laporan yang Saya buat bisa bermanfaat di kemudian hari bagi teman-teman yang ingin mencari refrensi untuk penelitian-penelitian lainnya.. Mohon maaf jika ada salah dalam penulisan laporan ini karena Saya tahu laporan ini jauh dari kata sempurna.

Surabaya, 13 Januari 2024

Penulis