

TESIS

Pembentukan Prekursor Flavor pada Biji Kakao Kering Non-Fermentasi secara Enzimatis Menggunakan Papain



Oleh:

NUR SYAMSI IBRAHIM

20/467638/PTP/01770

MAGISTER ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2023

TESIS

Pembentukan Prekursor Flavor pada Biji Kakao Kering Non-Fermentasi secara Enzimatis dengan Enzim Papain

Untuk memenuhi sebagian persyaratan memperoleh derajat magister S2

Program studi Ilmu dan Teknologi Pangan

Fakultas Teknologi Pertanian



Oleh:

NUR SYAMSI IBRAHIM

20/467638/PTP/01770

MAGISTER ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2023

TESIS

Dipersembahkan dan disusun oleh

Nur Syamsi Ibrahim

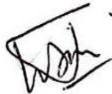
20/467638/PTP/01770

Telah dipertanggungjawabkan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal, 21 Juli 2023

Susunan Dewan Penguji

Pembimbing Utama



Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.

Pembimbing Pendamping I



Dr.rer.nat. Lucia Dhiantika Witasari, S.Farm., Apt., M.Biotech

Anggota Dewan Penguji Lain



Prof. Dr. Ir. Chusnul Hidayat



Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P

Tesis ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Magister
Magister Ilmu dan Teknologi Pangan

Tanggal : 25 SEP 2023

Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Gadjah Mada



Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc.