

TESIS

Pengembangan Minuman Serbuk Instan Pisang *Cavendish* dan Buah Naga Merah dengan Penambahan Hidrolisat Protein Okara Metode *Foam Mat Drying*



HIKMAH MUJI RAHAYU

21/491167/PTP/01913

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2024

TESIS

Pengembangan Minuman Serbuk Instan Pisang *Cavendish* dan Buah Naga Merah dengan Penambahan Hidrolisat Protein Okara Metode *Foam Mat Drying*

Untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mencapai derajat Magister
Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian



Diajukan oleh:

HIKMAH MUJI RAHAYU

21/491167/PTP/01913

Kepada

PASCASARJANA ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2024

TESIS

Pengembangan Minuman Serbuk Instan Pisang Cavendish dan Buah Naga Merah dengan Penambahan Hidrolisat Protein Okara Metode Foam Mat Drying

Dipersembahkan dan disusun oleh
Hikmah Muji Rahayu
21/491167/PTP/01913

Telah dipertanggungjawabkan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal, 27 Februari 2024

Susunan Dewan Penguji

Pembimbing Utama



Dr.nat. tech. Andriati Ningrum, S.T.P., M.Agr.

Anggota Dewan Penguji Lain



Wahyu Dwi Saputra, S.T.P., M.Agr.Sc., Ph.D.

Pembimbing Pendamping I



Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.



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 : 21 MAR 2024
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Gadjah Mada



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