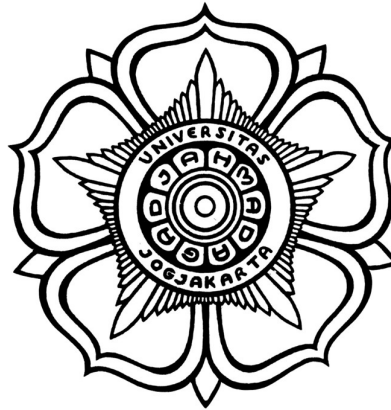


**PENGEMBANGAN PERMEN *JELLY* KACANG HIJAU MENGGUNAKAN
CAMPURAN KAPPA KARAGENAN DAN GLUKOMANAN DENGAN PEMANIS
SORBITOL**

TUGAS AKHIR



Disusun oleh:

WAWAN PRASETYO ADI

20/464089/SV/18408

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI HAYATI DAN VETERINER
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS GADJAH MADA
2024**

**PENGEMBANGAN PERMEN *JELLY* KACANG HIJAU MENGGUNAKAN
CAMPURAN KAPPA KARAGENAN DAN GLUKOMANAN DENGAN PEMANIS
SORBITOL**

Diajukan kepada:

Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner
Sekolah Vokasi
Universitas Gadjah Mada

sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan
Program Studi Sarjana Terapan Pengembangan Produk Agroindustri

Disusun oleh:

Wawan Prasetyo Adi
20/464089/SV/18408

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
PENGEMBANGAN PRODUK AGROINDUSTRI
DEPARTEMEN TEKNOLOGI HAYATI DAN VETERINER
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS GADJAH MADA
2024**

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wawan Prasetyo Adi
NIM : 20/464089/SV/18408
Program Studi : Pengembangan Produk Agroindustri
Fakultas/Sekolah : Sekolah Vokasi

Menyatakan dengan penuh kesadaran dan sungguh-sungguh bahwa laporan Tugas Akhir dengan judul "**Pengembangan Permen Jelly Kacang Hijau Menggunakan Campuran Kappa Karagenan dan Glukomanan dengan Pemanis Sorbitol**" ini dibuat berdasarkan pemikiran murni penulis dari hasil analisis pada data-data yang diperoleh selama melakukan penelitian. Terdapat bagian-bagian tertentu dalam laporan yang mengharuskan penulis untuk mengutip pernyataan atau karya dari pihak lain, namun dalam mengutip karya atau pernyataan dari pihak lain tersebut, penulis telah mencantumkan sitasi sesuai dengan kaidah dan norma dalam penulisan karya secara ilmiah. Selain itu, penulis juga telah mencantumkan sumber informasi dari kutipan-kutipan yang digunakan secara lengkap pada bagian daftar pustaka.

Oleh karena itu, bersamaan dengan pernyataan ini, penulis mengklaim bahwa laporan Tugas Akhir ini merupakan hasil karya sendiri yang terbebas dari unsur plagiasi. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam laporan ini, maka saya bersedia untuk menerima sanksi, baik berupa sanksi akademik maupun sanksi hukum yang berlaku.

Yogyakarta, 14 Juni 2024



Wawan Prasetyo Adi

NIM. 20/464089/SV/18408

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PERMEN JELLY KACANG HIJAU MENGGUNAKAN CAMPURAN KAPPA KARAGENAN DAN GLUKOMANAN DENGAN PEMANIS SORBITOL

diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh derajat
Sarjana Terapan Teknik


Program Studi Pengembangan Produk Agroindustri
Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner Sekolah Vokasi UGM


oleh
Wawan Prasetyo Adi
20/464089/SV/18408

telah dipertahankan di depan Tim Penguji
pada tanggal 26 Juni 2024

Sekretaris Penguji

Anggota Penguji


Galih Kusuma Aji, S.T.P., M. Agr., Ph.D
NIKA. 111198610201105101


Dr. Eng. Annie Mufyda Rahmatika, S.T., M. T
NIKA. 1111991106201605201

Mengetahui,
Ketua Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner
SV UGM

Ketua Penguji




Prof. Dr. drh. Ida Tjahjati, MP.
NIP. 196412281999032001



Dr. Fahrizal Yusuf Affandi, S. T. P., M. Sc
NIKA. 111198110201205101