

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK SENSORIS, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KADAR
KAFEIN, DAN pH MINUMAN SEDUHAN KOPI BIJI SALAK SANGRAI
PADA BERBAGAI METODE DAN SUHU PENYEDUHAN**



Disusun Oleh:

THERESA MARBELA LOUIS

20/460676/TP/12886

DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2024

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK SENSORIS, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KADAR
KAFEIN, DAN pH MINUMAN SEDUHAN KOPI BIJI SALAK SANGRAI
PADA BERBAGAI METODE DAN SUHU PENYEDUHAN**

**Disusun dan diajukan kepada Fakultas Teknologi Pertanian Universitas
Gadjah Mada**

Oleh:

THERESA MARBELA LOUIS

20/460676/TP/12886

**Telah dipertanggungjawabkan dan diuji oleh tim penguji serta disetujui dan
disahkan sebagai syarat kelengkapan studi jenjang Strata Satu (S-1)
Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi
Pertanian Universitas Gadjah Mada**

Yogyakarta, 18 Juli 2024

Pembimbing I



Dr. Manikharda, S.T.P., M.Sc.

NIP. 111198901202001201

Pembimbing II



Dr. Muhammad Prasetya Kurniawan, S.T.P., M.Sc.

NIP. 198009082005011002

Penguji



Dr. Lulum Leliana, S.T.P.

NIP. 111199507202402201

Mengetahui

**Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Gadjah Mada Yogyakarta**



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

NIP. 196306091987102001