

PENGARUH UKURAN PARTIKEL DAN PERLAKUAN *FREEZE–THAWING* PADA BUBUK KOPI ARABIKA (*Coffea arabica* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINUMAN KOPI DENGAN METODE *COLD BREW*

Skripsi

Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian

**Diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada
sebagai syarat kelengkapan studi jenjang Sarjana
dalam memperoleh derajat Sarjana Teknologi Pertanian pada
Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian**

oleh:

**RIZKA PRIYANTI
21/481084/TP/13279**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2025**

SKRIPSI

PENGARUH UKURAN PARTIKEL DAN PERLAKUAN *FREEZE-THAWING* PADA BUBUK KOPI ARABIKA (*Coffea arabica* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MINUMAN KOPI DENGAN METODE *COLD BREW*

Disusun dan diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

Oleh:

RIZKA PRIYANTI
21/481084/TP/13279

Telah dipertanggungjawabkan dan diuji oleh tim penguji serta disetujui dan disahkan sebagai syarat kelengkapan studi jenjang Sarjana
Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

Yogyakarta, 15 Januari 2026

Pembimbing I



Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.
NIP. 19890117 202406 2 001

Pembimbing II



Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc.
NIKA. 111198907201607202

Penguji



Dr. Qurrotul A'yun, S.T.P., M.Sc.
NIKA.111199108201811201

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Gadjah Mada



Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M. Sc.
NIP. 19630609 198710 2 001