

Profil Sensori Bumbu Dasar Merah pada Ayam Bakar, Nasi Goreng, Rendang, dan Gulai dengan Teknik Masak Berbeda Menggunakan QDA dan CATA

Untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mencapai derajat Magister

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan

Fakultas Teknologi Pertanian



Diajukan Oleh:

Usada Nur Ariyoga

22/510718/PTP/01997

Kepada

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS GADJAH MADA

YOGYAKARTA

2026

TESIS

Profil Sensori Bumbu Dasar Merah pada Ayam Bakar, Nasi Goreng, Rendang, dan Gulai dengan Teknik Masak Berbeda Menggunakan QDA dan CATA

Dipersembahkan dan disusun oleh

Usada Nur Ariyoga

22/510718/PTP/01997

Telah dipertanggungjawabkan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal, 28 Januari 2026

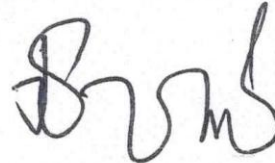
Susunan Dewan Penguji

Pembimbing Utama



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

Anggota Dewan Penguji Lain

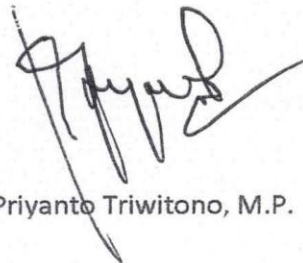


Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.

Pembimbing Pendamping I



Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.



Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P.

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

Tanggal : **09 JUN 2026**

Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Gadjah Mada

Dekan



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