Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung
Agar-agar
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

PENGEMBANGAN PRODUK SELAI STROBERI DENGAN MENGGUNAKAN KOMBINASI PENGENTAL TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG AGAR-AGAR

TUGAS AKHIR

Disusun oleh:
ARI BERTIANI
22/492443/SV/20499

DEPARTEMEN TEKNOLOGI HAYATI DAN VETERINER
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS GADJAH MADA
2026

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Selai Stroberi dengan Menggunakan Kombinasi Pengental Tepung MOCAF dan Tepung Agar-agar
Ari Bertiani, Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN PRODUK SELAI STROBERI DENGAN MENGGUNAKAN KOMBINASI PENGENTAL TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG AGAR-AGAR

diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Teknik

Program Studi Pengembangan Produk Agroindustri
Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner
Sekolah Vokasi
Universitas Gadjah Mada

oleh
Ari Bertiani
22/492443/SV/20499

telah dipertahankan di depan Tim Penguji
pada tanggal 17 Juni 2026

Sekretaris Penguji/Pembimbing	Anggota Penguji
Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.	Satria Bhirawa Anoraga, S.T.P., M.Sc.
NIP 111199502202301201	NIP 198904122019031008

Mengetahui,
Ketua Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner SV UGM

Ir. Ahdiar Fikri Maulana, S.Hut., M.Agr., Ph.D.
NIP 198705182024061001

Ketua Penguji

Dr. Eng. Annie Mufyda Rahmatika, S.T., M.T.
NIP 111199106201605201