Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao
dan Carboxymethyl Cellulose
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

PERBAIKAN KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS MINUMAN SARI BIJI NANGKA DENGAN PENAMBAHAN BUBUK KAKAO DAN *CARBOXYMETHYL CELLULOSE*

TUGAS AKHIR

Disusun oleh:
Achmad Yoga Sundava
22/498786/SV/21264

DEPARTEMEN TEKNOLOGI HAYATI DAN VETERINER
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS GADJAH MADA
2026

Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao
dan Carboxymethyl Cellulose
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

PERBAIKAN KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS MINUMAN SARI BIJI NANGKA DENGAN PENAMBAHAN BUBUK KAKAO DAN *CARBOXYMETHYL CELLULOSE*

Diajukan kepada:

Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner
Sekolah Vokasi
Universitas Gadjah Mada

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

Disusun oleh:
Achmad Yoga Sundava
22/498786/SV/21264

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
PENGEMBANGAN PRODUK AGROINDUSTRI
DEPARTEMEN TEKNOLOGI HAYATI DAN VETERINER
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS GADJAH MADA
2026

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao
dan Carboxymethyl Cellulose**
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Achmad Yoga Sundava
NIM	: 22/49878/SV/21264
Tahun terdaftar	: 2022
Program Studi	: Pengembangan Produk Agroindustri
Fakultas/Sekolah	: Sekolah Vokasi

menyatakan bahwa dokumen ilmiah tugas akhir ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah lain yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini dan disebutkan sumbernya secara lengkap dalam daftar pustaka.

Dengan demikian saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi dan apabila dokumen ilmiah Proyek Akhir ini di kemudian hari terbukti merupakan plagiasi dari hasil karya penulis lain dan/atau dengan sengaja mengajukan karya atau pendapat yang merupakan hasil karya penulis lain, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dan/atau sanksi hukum yang berlaku.

Yogyakarta, 9 Mei 2026



Achmad Yoga Sundava
NIM. 22/498786/SV/21264

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Perbaikan Karakteristik Fisik dan Sensoris Minuman Sari Biji Nangka dengan Penambahan Bubuk Kakao dan Carboxymethyl Cellulose
Achmad Yoga Sundava, Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PERBAIKAN KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS MINUMAN SARI BIJI NANGKA DENGAN PENAMBAHAN BUBUK KAKAO DAN *CARBOXYMETHYL CELLULOSE*

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
Achmad Yoga Sundava
22/498786/SV/21264

telah dipertahankan di depan Tim Penguji
pada tanggal 9 Mei 2026

Sekretaris Penguji/Pembimbing

Galih Kusuma Aji, S.T.P., M.Agr., Ph.D.
NIP 198610052024061001

Anggota Penguji

Satria Bhirawa Anoraga, S.T.P., M.Sc.
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 111198902016050201