UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Formulasi dan Evaluasi Sensoris Teh Rempah dengan Penambahan Labu Kuning (Cucurbita moschata)
Menggunakan Teknik Blending**
Erika Silviana Dewi, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

FORMULASI DAN EVALUASI SENSORIS TEH REMPAH DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) MENGGUNAKAN TEKNIK *BLENDING*

TUGAS AKHIR

Disusun oleh:
Erika Silviana Dewi
22/497202/SV/21102

DEPARTEMEN TEKNOLOGI HAYATI DAN VETERINER
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS GADJAH MADA
2026

Formulasi dan Evaluasi Sensoris Teh Rempah dengan Penambahan Labu Kuning (Cucurbita moschata)
Menggunakan Teknik Blending
Erika Silviana Dewi, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

FORMULASI DAN EVALUASI SENSORIS TEH REMPAH DENGAN PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) MENGGUNAKAN TEKNIK *BLENDING*

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
Erika Silviana Dewi
22/497202/SV/21102

telah dipertahankan di depan Tim Penguji
pada tanggal 14 Juli 2026

Sekretaris Penguji/Pembimbing	Anggota Penguji
Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.	Sonia Dora Febri Esa, S.T.P., M.Sc.
NIP 111199809202301201	NIP 111199502202301201

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

Dipindai dengan CamScanner