Pengembangan Produk Premiks Ayam Goreng Berbasis Modified of Cassava Flour dengan Penambahan Flavor
dan Pewarna Alami Menggunakan Metode Quality Function Deployment
Shalima Caulika Rahma, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Pengembangan Produk Premiks Ayam Goreng Berbasis *Modified of Cassava Flour* dengan Penambahan *Flavor* dan Pewarna Alami Menggunakan Metode *Quality Function Deployment*

TUGAS AKHIR

Disusun oleh:
SHALIMA CAULIKA RAHMA
22/505901/SV/21987

DEPARTEMEN TEKNOLOGI HAYATI DAN VETERINER
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS GADJAH MADA
2026

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Premiks Ayam Goreng Berbasis Modified of Cassava Flour dengan Penambahan Flavor
dan Pewarna Alami Menggunakan Metode Quality Function Deployment**
Shalima Caulika Rahma, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

Pengembangan Produk Premiks Ayam Goreng Berbasis MOCAF dengan Penambahan *Flavor* dan Pewarna Alami Menggunakan Metode *Quality Function Deployment*

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
Shalima Caulika Rahma
22/505901/SV/21987

telah dipertahankan di depan Tim Penguji
pada tanggal 24 Juli 2026

Sekretaris Penguji/Pembimbing

Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
NIP 111198610201205000

Anggota Penguji

Nadia A.B.M., S.T.P., MFoodScTech.
NIP 111199609202408201

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