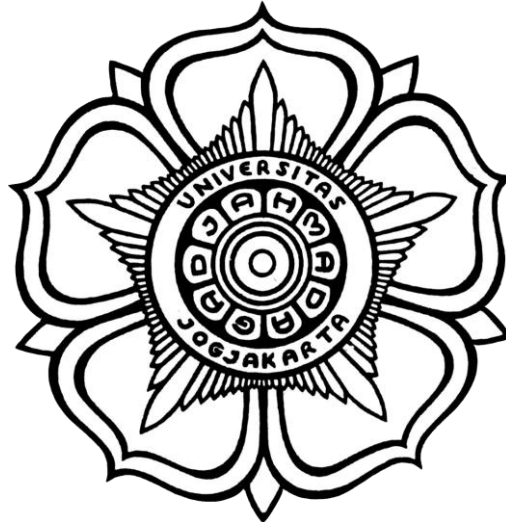


**TESIS**

**FLAVOR KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*) HASIL FERMENTASI  
MENGGUNAKAN PENAMBAHAN JENIS GULA YANG BERBEDA**



**KRESNA MULYA SANTOSA**

**17/422542/PTP/01593**

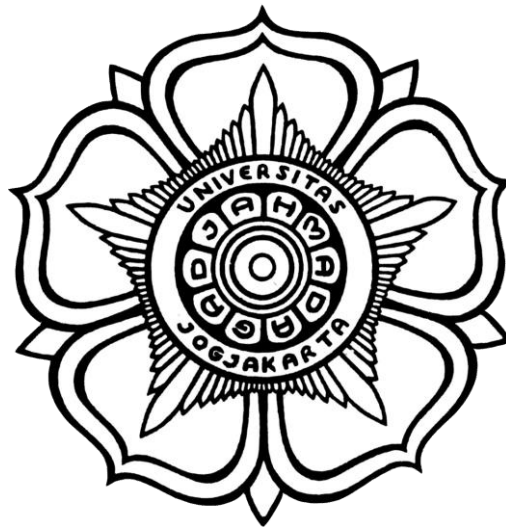
**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN  
DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN PRODUK PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS GADJAH MADA  
YOGYAKARTA**

**2019**

**THESIS**

**ARABICA COFFEE (*Coffea arabica*) FLAVOR FERMENTED  
USING DIFFERENT TYPES OF SUGAR**

To fulfill the requirement to achieve master's degree in Master Program of Food  
Science and Technology, Faculty of Agricultural Technology



**KRESNA MULYA SANTOSA**

**17/422542/PTP/01593**

**FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY PROGRAM  
DEPARTEMENT OF FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCT TECHNOLOGY  
FACULTY OF AGRICULTURAL TECHNOLOGY  
UNIVERSITAS GADJAH MADA  
YOGYAKARTA**

**2019**



# TESIS

## **FLAVOR KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*) HASIL FERMENTASI DENGAN PENAMBAHAN JENIS GULA YANG BERBEDA**

Dipersembahkan dan disusun oleh

**KRESNA MULYA SANTOSA**

Telah dipersembahkan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal, 20 November 2019

**Susunan Dewan Penguji**

**Pembimbing Utama**

**Anggota Dewan Penguji Lain**

**Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc**

**Pembimbing Pendamping I**

**Prof. Dr. Ir. Sri Anggrahini, MS**

**Dr. Dwi Larasatie N.F, S.TP., M.Sc**

**Dr. Andriati Ningrum S.TP., M.Sc**

**Tesis ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan  
untuk memperoleh gelar magister  
Program S2 Ilmu dan Teknologi Pangan**

Tanggal : 18 DEC 2019

**Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Gadjah Mada Yogyakarta**

**Dekan**

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