



Organoleptic Characteristics of Gluten-Free Dry Noodles Based on the Proportion of Sago Starch: Anchovy Flour and Xanthan Gum Concentration

Karakteristik Organoleptik Mi Kering Bebas Gluten Berdasarkan Proporsi Pati Sagu : Tepung Ikan Teri Jengki dan Konsentrasi *Xanthan gum*

Diepora Amanda Hayati
221040200020

Dosen Pembimbing
Syarifah Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P

Dosen Penguji
Lukman Hudi, S.TP., MMT

**Teknologi Pangan
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Maret, 2026**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Karakteristik Organoleptik Mi Kering Bebas Gluten Berdasarkan
Proporsi Pati Sagu:Tepung Ikan Teri Jengki dan Konsentrasi Xanthan
Gum
Nama Mahasiswa : Diepora Amanda Haryati
NIM : 221040200020

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
Syarifah Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P

Dosen Penguji 1
Lukman Hudi, S.TP., MMT

Dosen Penguji 2
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., MP

Ketua Program Studi
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P.
NIP/NIK. 18149
Dekan
Iswanto, S.T., M.MT
NIP/NIK. 207139

Diketahui oleh



Tanggal Ujian
(04 Maret 2026)

Tanggal Lulus
04 Maret 2026

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Diepora Amanda Haryati
NIM : 221040200020
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

DAN

Dosen Pembimbing : Syarifa Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P
NIK/NIP : 218628
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

MENYATAKAN bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Karakteristik Organoleptik Mi Kering Bebas Gluten Berdasarkan Proporsi Pati Sagu:Tepung Ikan Teri Jengki dan Konsentrasi Xanthan Gum
Kata Kunci : Mi kering, Metroxylon sp,Stolephorus indicus, Xanthan gum, Protein

TELAH:

1. Disesuaikan dengan petunjuk penulisan di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Berdasarkan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa.
2. Lolos uji cek kesamaan sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

SERTA*:

- ☐ **Bertanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B.
- ☒ **Menyerahkan tanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B kepada Bidang Pengembangan Publikasi Ilmiah DRPM UMSIDA.

Demikian pernyataan dari saya, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih

Menyetujui,

Dosen Pembimbing



Syarifa Ramadhani Nurbaya, S.TP., MP

NIK. 218628

*Centang salah satu

Sidoarjo, 04 Maret 2026

Mahasiswa



Diepora Amanda Haryati

NIM. 221040200020

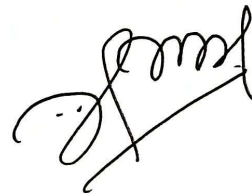
**PERNYATAAN MENGENAI KARYA TULIS ILMIAH DAN SUMBER INFORMASI
SERTA**

PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah tugas akhir saya dengan judul **“Karakteristik Organoleptik Mi Kering Bebas Gluten Berdasarkan Proporsi Pati Sagu:Tepung Ikan Teri Jengki dan Konsentrasi Xanthan Gum”** adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis ilmiah tugas akhir saya ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Sidoarjo, 04 Maret 2026



Diepora Amanda Haryati

221040200020