



Pengaruh Jenis Bahan Penstabil dan Penambahan Ekstrak Nanas (*Ananas comosus*) Terhadap Karakteristik Es Krim Nanas

The Effect of Stabilizer Type and Addition of Pineapple (*Ananas comosus*) Extract on the Characteristics of Pineapple Ice Cream

Muhammad Hasbi Putra Yuslidar
211040200027

Dosen Pembimbing
Rima Azara, S.TP., M.P

Dosen Penguji
Syarifa Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P

**Teknologi Pangan
Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Agustus, 2025**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Jenis Bahan Penstabil dan Penambahan Ekstrak Nanas (Ananas comosus) Terhadap Karakteristik Organoleptik Es Krim Nanas
Nama Mahasiswa : Muhammad Hasbi Putra Yuslidar
NIM : 211040200027

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
(Rima Azara, S.TP., M.P)

Dosen Penguji 1
(Syarifah Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P.)

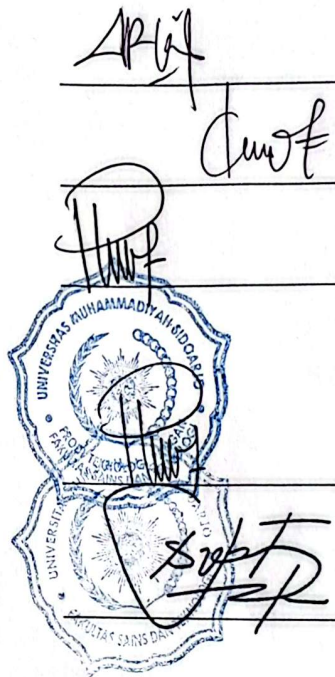
Dosen Penguji 2
(Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P)

Diketahui oleh

Ketua Program Studi
(Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P)
NIP/NIK. 18149

Dekan
(Iswanto, S.T., M.MT)
NIP/NIK. 207139

Tanggal Ujian
(05 Agustus 2025)



Tanggal Lulus
(05 Agustus 2025)

DAFTAR ISI

BAGIAN PENGESAHAN

Lembar Pengesahan.....	i
Daftar Isi.....	ii
Surat Pernyataan Publikasi Ilmiah.	iii
I. Pendahuluan.....	1
II. Metode.....	1
A. Waktu dan Tempat.....	2
B. Alat dan Bahan.....	2
C. Rancangan Percobaan.....	2
D. Variable Pengamatan.....	3
E. Analisis Data.....	3
F. Prosedur Penelitian.....	3
III. Hasil dan Pembahasan.....	5
A. Karakteristik Organoleptik.....	5
IV. Simpulan.....	6
Refrensi.....	7

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Muhammad Hasbi Putra Yuslidar
NIM : 211040200027
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

DAN

Dosen Pembimbing : Rima Azara, S.TP., M.P
NIK/NIP : 214449
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

MENYATAKAN bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Pengaruh Jenis Bahan Penstabil dan Penambahan Ekstrak Nanas (Ananas comosus) Terhadap Karakteristik Organoleptik Es Krim Nanas
Kata Kunci : Nanas, es krim, bahan penstabil

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



(Rima Azara, S.TP., M.P)
NIP/NIK. 214449

Sidoarjo, (05/08/2025)
Mahasiswa



(Muhammad Hasbi Putra Yuslidar)
NIM. 211040200027

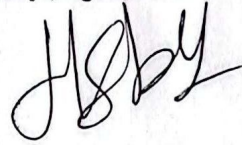
*Centang salah satu.

**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 **“Pengaruh Jenis Bahan Penstabil dan Penambahan Ekstrak Nanas (*Ananas comosus*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Es Krim Nanas”** 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, Agustus 2025



(Muhammad Hasbi Putra Yuslidar)

211040200027