

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian

POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
Jl. Gunung Rinjani Kota Mandiri, Tanjung Bunga, Makassar
Telp. 0411-838456 kitchenlaboratory.poltekpar@gmail.com Insta @mtbgenk

KITCHEN LABORATORY

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN
Nomor : 023/003-LDP/VII/2024

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :

Nama : Chaterine Chandra
Nim : 21.33049
Program Studi : Seni Kuliner 6 B
Judul Penelitian : Pemanfaatan Madu Hitam Dalam Pembuatan Nougat

Bahwa Nama tersebut di atas telah melakukan penelitian di Laboratorium Dapur Praktik pada Bulan April – Juni 2024.

Demikian surat ini kami buat dengan sebenarnya agar dapat digunakan dengan seperlunya. Terima Kasih.

Makassar, 2 Juli 2024
Kepala Lab. Dapur Praktik
Muhammad Anas, SE, MM
NIP. 1984206242005021001

Lampiran 2. Surat Izin penelitian

**KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF**
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
Jalan Gunung Bujur, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224
Telepon: (0411) 838454; Faksimile: (0411) 838366
Laman: www.politeknimakassar.ac.id | Email: info@politeknimakassar.ac.id



Makassar, 04 Juni 2024

No : LM.00.01/408/PTP-III/KEMPAR/2024
Hal : Balasan Surat Ijin Penelitian
Lamp : 4 (empat) lembar

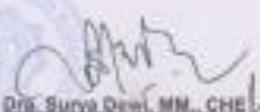
Kepada Yth.
Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar
di -
Tempat

Dengan Hormat

Menindaklanjuti surat No.069/PS/V/SKU-2024 tentang Izin Penelitian Dalam Rangka Penyusunan Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar maka dengan ini kami memberikan izin untuk melakukan Pra-Observasi dan dilanjutkan dengan Penelitian pada bulan Juni 2024 di Laboratorium Dapur Praktik Politeknik Pariwisata Makassar kepada mahasiswa dengan nama terlampir.

Demikian disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Pb. Direktur,


Dr. Surya Dewi, MM., CHE
NIP. 195804041993022001



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR

Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224

Telepon, (0411) 838456; Faksimile (0411) 838366;

Laman : www.poltekpermakassar.ac.id E-mail : email@poltekpermakassar.ac.id



NO	NAMA MAHASISWA	NIM	KELAS	JUDUL PENELITIAN
1	Muhammed Rafli	2133001	SKU 6A	Pembuatan Dangke Cracker Dengan Metode Dehydrate
2	Mirza Hairat	2133003	SKU 6A	Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Penambahan Karagenan
3	Putri Nabila	2133004	SKU 6A	Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Aneka Puding Dengan Penerapan Metode Au Bain Marie
4	Haerunnisya Munir	2133005	SKU 6A	Pembuatan Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Tradisional
5	Yunike cheren Ramba	2133006	SKU 6A	Pemanfaatan Kacang Merah Di Baraka Pada Pembuatan Dodol
6	Nur Awalia Ramadani	2133008	SKU 6A	Pengembangan Permen Jelly Berbahan Dasar Tomat Dari Desa Karreapia Kabupaten Gowa
7	Muhammed Sevrizal Mulfajar	2133009	SKU 6A	Penambahan Buah Patikala (Etinger Elatier) Dalam Pembuatan Salad Dressing
8	Nadira	2133010	SKU 6A	Pemanfaatan Sari Sorgum Pada Produk Pastry
9	Rahayu Putri Mentari	2133011	SKU 6A	Penerapan Peanut Butter Dan Madu Sebagai Pengikat Dalam Pembuatan Snack Bar
10	Febrian Batara Puasa	2133012	SKU 6A	Karakteristik Pembuatan Sorbet Dan Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi. L)
11	Eky putra anugrah	2133013	SKU 6A	Analisis Method Sponge Dan Poolish Dalam Pembuatan Roti Brioche
12	Jordhy I hatimura	2133014	SKU 6A	Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dalam Pembuatan Jajanan Tradisional
13	A. Geri AM	2133015	SKU 6A	Pembuatan Ekstrak Vanili
14	Indriani Alexandra Kollontai Asyhid	2133016	SKU 6A	Pemanfaatan Susu Kacang Tanah Pada Produk Pastry
15	Syahril Putra Hendra	2133017	SKU 6A	Pengembangan Ide Bisnis Salai Pisang Berbasis Preserve
16	Yusril Nawar	2133018	SKU 6A	Pemanfaatan Umbi Tales Dalam Pembuatan Produk Pastry
17	Hilman Septian	2133019	SKU 6A	Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Gelling Agent
18	Reviana Verdiani	2133020	SKU 6A	Pemanfaatan Tape Singkong Sebagai Perisa Yoghurt
19	Faika aulia	2133021	SKU 6A	Pemanfaatan Dada Ayam Dalam Pengolahan Mie Basah



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR

Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224
Telepon. (0411) 838456; Faksimile (0411) 838366;
Laman : www.poltekparmakassar.ac.id E-mail: email@poltekparmakassar.ac.id



20	putra samsuddin	2133023	SKU 6A	Pemanfaatan Buah Avocado Dalam Pembuatan Donat
21	Tri Saputra	2133024	SKU 6A	Pembuatan Dipping Berbahan Dasar Buah Mangga
22	Muhammad Khaerul	2133025	SKU 6A	Pembuatan Dry Rub Berbasis Bumbu Palekko
23	Miawati Mansur	2133026	SKU 6A	Pemanfaatan ikan Tuling-Tuling (Hirundichthys Oxycephalus) Sebagai Produk Abon
24	Rahmi Nuralya Azhari	2133027	SKU 6A	Pemanfaatan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Pastry Shell
25	Ningsih Kartika Tolampi	2133028	SKU 6A	Penggunaan Chia Seed Dalam Pembuatan Toast Bread
26	Fahri Halkal Rahman	2133029	SKU 6A	Pembuatan Permen Jelly Dari Wortel
27	Gladys Trifosa	2133030	SKU 6A	Analisis Pengolahan Biji Jali (Coix Lacryma-Jobi L) Menjadi Produk Tempe
28	Nur Alfiadillah	2133031	SKU 6A	Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nasu Liku
29	Mehdi Mahdavicika	2133032	SKU 6A	Pemanfaatan Tepung Beras Hitam Pada Pengolahan Kwetiau
30	Bonaventura Theresia Agatha Azi Bha Teda	2133033	SKU 6A	Pembuatan Minyak Kulit Ayam Sebagai Umami Agensi
31	Haemawati Mansyur Mustamin	2133035	SKU 6A	Mantau Dari Tepung Sorgum
32	Lee Ikrmah Ma'rif	2033010	SKU 6A	Pemanfaatan Food Waste Pada Lab.Kitchen Poltekpar Makassar
33	Muh. Alizar Dwi Adjie	1933087	SKU 6A	Pembuatan Dry Rub Dengan Bubuk Apel Dan Kapulaga
34	Muhammed Marsyal Said	2133061	SKU 6B	Pembuatan Instan Kue Tradisional Dari Tepung Pulu Mandot
35	Nur Azisah	2133036	SKU 6B	Pembuatan Sukade Berbahan Kulit Buah Naga (Mesocarp)
36	Agus Hardiyanto	2133037	SKU 6B	Pembuatan Mie Instan Berbahan Dasar Jewawut
37	Panji Tristayasa	2133038	SKU 6B	Pembuatan Soft Candy Dari Brokoli
38	Nurul Fikha Putri Emerald	2133039	SKU 6B	Pengolahan Tahu Berbahan Dasar Kacang Arab (Chikpea).
39	Andi Pagombai	2133040	SKU 6B	Pemanfaatan Buah Sawo Mertega Dalam Pembuatan Produk Pastry Dengan Menggunakan Creaming Method



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR

Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224
Telepon. (0411) 838456; Faksimile (0411) 838366;
Laman : www.poltekparmakassar.ac.id E-mail : email@poltekparmakassar.ac.id



40	Irtha Salsabila Subhan	2133041	SKU 6B	Pembuatan Yoghurt Dengan Memanfaatkan Kultur Sari Buah Patkafa
41	Ahmad Aslam	2133042	SKU 6B	Pemanfaatan Pati Umbi Talas Sebagai Thickening Agent
42	Latizah Nur Maharani	2133043	SKU 6B	Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak
43	Siti Aisyah Rahmadl	2133044	SKU 6B	Pemanfaatan Tinta Cumi (Squid Ink) Menjadi Bumbu Dasar Pengolahan Makanan
44	Kadek Candrika Dewi	2133046	SKU 6B	Pembuatan Pastry Cream Instan Berbahan Tepung Sagu
45	Nur faina	2133047	SKU 6B	Pembuatan Vanilla Cream Sauce Berbasis Sous Vide
46	Chaterine chandra	2133048	SKU 6B	Pemanfaatan Madu Hitam Dalam Pembuatan Nougat
47	Muh. Gemilang Rabbani	2133050	SKU 6B	Pembuatan Roti Berbasis Lokal Dengan Menggunakan Tepung Sorgum
48	Devi Listia Ningsih	2133051	SKU 6B	Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Pizza Dough
49	Muhammad Ainun	2133054	SKU 6B	Pembuatan Pasta Dengan Penambahan Rumput Laut (Euchema Cottoni)
50	Arian putra malawe	2133055	SKU 6B	Substitusi Tepung Kentang Dalam Pembuatan Pasta
51	Muh. Assiddiq	2133056	SKU 6B	Snack Bar Berbahan Dasar Pangan Lokal
52	Andini septiara	2133057	SKU 6B	Cuka Asam Jawa
53	Andi Muhammad David	2133058	SKU 6B	Pembuatan Buroncong Tepung Beras Ketan Hitam
54	Muh. Fachmi Fauzan Zulhaq	2133059	SKU 6B	Pemanfaatan Sewo Manila Dalam Pembuatan Kuffl
55	Theraciani Iustri maega pangkung	2133063	SKU 6B	Substitusi Bahan Umbi-Umbian Ke Dalam Pembuatan Mie
56	Alif Munawir	2133064	SKU 6B	Pengolahan Tepung Gadung Menjadi Produk Cookies
57	Lu'lu'ah Shafa Kamilah	2133066	SKU 6B	Pembuatan Marble Cake Tepung Pisang Kepok
58	Brilian gading pongsitandeng	2133068	SKU 6B	Penggunaan Buah Senggani Menjadi Hard Candy
59	Siti Aisyah	2133069	SKU 6B	Pengembangan Olahan Nugget Jamur Tiram Dengan Penambahan Jerami Nangka



**BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR**

Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224

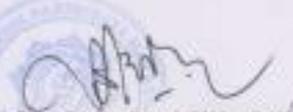
Telepon. (0411) 838456; Faksimile (0411) 838366;

Laman : www.poltekparmakassar.ac.id E-mail : email@poltekparmakassar.ac.id



60	Zhasa Audyah Cahyani	2133070	SKU 6B	Pengolahan Tepung Mocaf Pada Pembuatan Produk Udon
61	Ahsanul Amal	2033052	SKU 6B	Pembuatan Tempe Dari Kacang Merah
62	Yessi Urfa Devi	2033058	SKU 6B	Es Krim Berbasis Rempah
63	Adjie Wiranata ramadhan	2033053	SKU 6B	Preservative Ikan Sardines
64	Gilang	2033057	SKU 6B	Pengolahan Kulit Kopi Cascara Menjadi Soft Cookies
65	Amanda Zulfadhila	2033071	SKU 6B	Pemanfaatan Tepung Kacang Gude (Cajanus Cajan L.) Dalam Pembuatan Kulit Tortilla
66	Fakhira Mas'ud	2133045	SKU 6B	Pembuatan Margarin Kacang Kenari (Canarium Indicum L.)
67	Fadi M	2133067	SKU 6B	Penambahan Sari Belimbing Wuluh Pada Proses Pembuatan Sourbell Candy
68	Muh Cathur Nugraha	2133062	SKU 6B	Aplikasi buah kurma medjool (Phoenix dactylifera) pada pengolahan cookies

Pih. Direktur,


Dra. Surya Dewi, MM., CHE
NIP. 196804041993032001

Lampiran 3. Nota Dinas Seminar Proposal



**KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR**

Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224
Telepon: (0411) 838456, 08111101374; Faksimile (0411) 838366
Situs Web : <https://politekpamakassar.ac.id>; E-mail : email@politekpamakassar.ac.id



NOTA DINAS

Nomor: UM.00.00/110/PTP-III/KEMPAR/ 2024

Kepada Yth. : 1. Muhammad Musawantoro, A.Md, S.Pd, M.Pd Pembimbing 1
2. Nur Salam, S.Sos., M.pd Pembimbing 2
3. Dr. Muhadjir Suni, S.Sos, M.Pd Pembahas
4. Syahrial, S.Sos., MAP Pembahas

Dari : Kepala Sub Bagian Administrasi Akademik

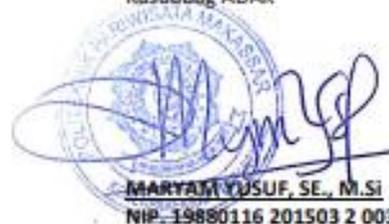
Perihal : Ujian Sidang

Menunjuk Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor : HK.01.02/128/PTP III/KEMPAR/2024 tentang Dosen Pembimbing Penulisan Tugas/Proyek Akhir Mahasiswa Program Diploma 3 dan Diploma 4 di lingkungan Politeknik Pariwisata Makassar Tahun 2024, maka dengan ini kami meminta Bapak/Ibu untuk membahas seminar proposal atas nama mahasiswa, sebagai berikut:

No	Hari/Tanggal	NIM	Nama Mahasiswa	PRODI	Waktu	Keterangan
1	Kamis, 04 April 2024	2133049	Chaterine Chandra	SKU	14.00 - 15.00	R 103

Demikian kami sampaikan untuk dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab, atas perhatian dan kerjasama yang baik diucapkan terima kasih.

Makassar, 25 Maret 2024
Kasubbag ADAK



MARYAM YUSUF, SE., M.Si
NIP. 19880116 201503 2 003

Lampiran 4. Proses penelitian

Percobaan 1



Percobaan 2 & 3



Percobaan 4 & 5



Percobaan 6, 7, & 8





Lampiran 5. Hasil Penelitian



Lampiran 6. Daftar Pertanyaan Wawancara

1. Sebelumnya pernahkah anda mencoba produk nougat?
2. Bagaimana tekstur dari nougat madu hitam menurut anda?
3. Bagaimana rasa dari nougat madu hitam menurut anda?
4. Bagaimana warna dari nougat madu hitam menurut anda?
5. Bagaimana aroma dari nougat madu hitam menurut anda?
6. Apakah anda pernah merasakan produk yang mirip dengan nougat madu hitam sebelumnya?
7. Apakah Warna dari produk nougat madu hitam mengingatkan anda pada produk atau hal lain?

Lampiran 7 Proses Wawancara



Lampiran 8. Hasil Turnitin



Digital Receipt

This receipt acknowledges that Turnitin received your paper. Below you will find the receipt information regarding your submission.

The first page of your submissions is displayed below.

Submission author:	Tina Perez
Assignment title:	Experiment 56: Paper Assignment
Submission title:	PEMANFAATAN MADU HITAM DALAM PEMBUATAN NOUGAT.d...
File name:	PEMANFAATAN_MADU_HITAM_DALAM_PEMBUATAN_NOUGAT...
File size:	1.65M
Page count:	49
Word count:	9,478
Character count:	58,450
Submission date:	27-Jul-2024 04:59AM (UTC-0700)
Submission ID:	2423161698

BAB I
PENDAHULUAN

4. Latar Belakang

Peran madu hitam dalam meningkatkan kualitas produk pangan sangat penting bagi kesehatan masyarakat. Dengan kandungan serat, protein, lemak, karbohidrat, dan vitamin yang tinggi, madu hitam memiliki manfaat yang signifikan bagi kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan madu hitam dalam pembuatan nougat terhadap karakteristik organoleptik dan nutrisi produk akhir.

Madu hitam memiliki indeks glikemik yang rendah (di bawah 40), yang menjadikannya pilihan yang ideal bagi penderita diabetes dan individu yang peduli dengan kesehatan mereka. Selain itu, madu hitam kaya akan antioksidan, yang dapat membantu melindungi tubuh dari stres oksidatif dan penyakit kronis.

Salah satu tantangan dalam produksi nougat adalah mendapatkan tekstur yang lembut dan kenyal. Penggunaan madu hitam dapat membantu meningkatkan kelembapan dan elastisitas adonan, yang pada akhirnya menghasilkan nougat yang lebih enak dan tahan lama.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang berharga bagi produsen pangan dan konsumen yang mencari alternatif pemanis yang lebih sehat dan alami.

Copyright 2024 Turnitin. All rights reserved.

PEMANFAATAN MADU HITAM DALAM PEMBUATAN NOUGAT.docx

ORIGINALITY REPORT

17% SIMILARITY INDEX 17% INTERNET SOURCES 4% PUBLICATIONS 6% STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	eprints.walisongo.ac.id Internet Source	2%
2	repositori.uin-alauddin.ac.id Internet Source	1%
3	Submitted to Hoa Sen University Student Paper	1%
4	jurnal.umsu.ac.id Internet Source	1%
5	123dok.com Internet Source	1%
6	e-journal.hamzanwadi.ac.id Internet Source	1%
7	www.researchgate.net Internet Source	<1%
8	shopee.co.id Internet Source	<1%
9	repository.ub.ac.id Internet Source	<1%
	Pemakaian Konjugasi Kata Kerja Bentuk Masu/Mashita Bahasa Jepang pada Mahasiswa", EDUKATIF : JURNAL ILMU PENDIDIKAN, 2021 Publication	
22	eprints.unisla.ac.id Internet Source	<1%
23	journal.lppm-unasman.ac.id Internet Source	<1%
24	Submitted to Tarumanagara University Student Paper	<1%
25	id.123dok.com Internet Source	<1%
26	digilib.iain-palangkaraya.ac.id Internet Source	<1%
27	repository.radenintan.ac.id Internet Source	<1%
28	Submitted to School of Business and Management ITB Student Paper	<1%
29	Submitted to Universitas Brawijaya Student Paper	<1%
30	id.wikipedia.org Internet Source	<1%
31	Submitted to itera Student Paper	

10	ojs.unanda.ac.id Internet Source	<1%
11	e-journal.uajy.ac.id Internet Source	<1%
12	repository.upi.edu Internet Source	<1%
13	eprints.poltekkesjogja.ac.id Internet Source	<1%
14	es.scribd.com Internet Source	<1%
15	journals.ut.ac.ir Internet Source	<1%
16	docplayer.info Internet Source	<1%
17	upcommons.upc.edu Internet Source	<1%
18	www.scribd.com Internet Source	<1%
19	digilib.uinsa.ac.id Internet Source	<1%
20	eprints.iain-surakarta.ac.id Internet Source	<1%
21	I Gusti Agung Galuh Wismadewi, Putu Rusanti. "Masalah dan Solusi dalam Publication	<1%
32	Submitted to Sultan Agung Islamic University Student Paper	<1%
33	openaccess.library.uitm.edu.my Internet Source	<1%
34	text-id.123dok.com Internet Source	<1%
35	www.coursehero.com Internet Source	<1%
36	Hariyati Lasaji, Jan Rudolf Assa, Mercy I. R. Taroreh. "Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (Arenga microcarpa) Dan Kacang Hijau (Vigna radiata)", Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal, 2023 Publication	<1%
37	Submitted to University of Nottingham Student Paper	<1%
38	doku.pub Internet Source	<1%
39	palembang.tribunnews.com Internet Source	<1%
40	core.ac.uk Internet Source	<1%

41	etheses.iainpekalongan.ac.id Internet Source	<1 %
42	digilib.uinkhas.ac.id Internet Source	<1 %
43	eprints.stainkudus.ac.id Internet Source	<1 %
44	etd.umy.ac.id Internet Source	<1 %
45	obattradisionalbenjolandlehernini08.blogspot.com Internet Source	<1 %
46	www.deq.ufscar.br Internet Source	<1 %
47	documents.mx Internet Source	<1 %
48	repository.ampta.ac.id Internet Source	<1 %
49	repository.ar-raniry.ac.id Internet Source	<1 %
50	tradisonalsehat.com Internet Source	<1 %
51	Intan kusumaningrum Kusumaningrum. "FORMULASI CRISPY COOKIES BERBAHAN BAKU TEPUNG KACANG KORO PEDANG	<1 %
53	sarahfaradita.wordpress.com Internet Source	<1 %
54	sitello.blogspot.com Internet Source	<1 %
55	repository.unusa.ac.id Internet Source	<1 %
56	zombiedoc.com Internet Source	<1 %

Exclude quotes Off Exclude matches Off
Exclude bibliography On

(Canavalia ensiformis) TERMODIFIKASI",
JURNAL AGROINDUSTRI HALAL, 2018
Publication

52	alikangroup.com Internet Source	<1 %
53	digilib.uin-suka.ac.id Internet Source	<1 %
54	e-theses.iaincurup.ac.id Internet Source	<1 %
55	eprints.binadarma.ac.id Internet Source	<1 %
56	etbissebelas.blogspot.com Internet Source	<1 %
57	geograf.id Internet Source	<1 %
58	lordbroken.wordpress.com Internet Source	<1 %
59	mediaindonesia.com Internet Source	<1 %
60	repo.unand.ac.id Internet Source	<1 %
61	repository.umsu.ac.id Internet Source	<1 %
62	resepnikmatselangit.blogspot.com Internet Source	<1 %

RIWAYAT HIDUP



CHATERINE CHANDRA. Lahir di Ujung Pandang, pada tanggal 22 Desember 2003. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara dari pasangan Tjiong Kin Wah dan Djie Goek Whan. Penulis Pertama kali masuk pendidikan Sekolah Dasar YPPK ST. Petrus Argapura tahun 2009 di Kota Jayapura. Dilanjutkan pada tahun 2015 pendidikan Menengah Pertama di SMP Budi Kasih Makassar Pada tahun 2018. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan di SMK Tunas Bangsa Makassar Jurusan Tata Boga pada tahun 2018. Selama proses pembelajaran, penulis telah melakukan praktek kerja lapangan di Swiss-Belhotel Makassar selama 6 bulan pada Desember 2019 – Mei 2020 di bagian *Food & Beverage Product* dan selesai pada tahun 2021. Penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi di Politeknik Pariwisata Makassar pada tahun 2021 jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner. Pada tahun 2022 Penulis melakukan Praktek Kerja Nyata di Hotel Gammara Makassar pada bagian Food & Beverage Product pada bulan Juli 2022 – bulan Januari 2023.