

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



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



Makassar, 04 Juni 2024

No : SPER/144/UM/PTP.3/2024
Hal : Balasan Surat Ijin Penelitian
Lamp : -

Kepada Yth .

Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar

Di -

Tempat

Dengan Hormat

Menindaklanjuti surat No.069/PSV/SKU-2024 tentang Izin Penelitian Dalam Rangka Penyusunan Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar , maka dengan ini kami memberikan ijin 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

Direktur,

Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE
NIP. 19660211 199203 1 002



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



Lampiran Surat No : SPER/144/UM/PTP.3/2024

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	KELAS	JUDUL PENELITIAN
1	Muhammad 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 (<i>Modified Cassava Flour</i>) 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 Kanreapia Kabupaten Gowa
7	Muhammad Sevrizal Mulfajar	2133009	SKU 6A	Penambahan Buah Patikala (<i>Etilinger Elatier</i>) 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 Dari Belimbing Wuluh (<i>Averrhoa Bilimbi. L</i>)
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 (<i>Moringa Oleifera</i>) 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	Yusni Nawar	2133018	SKU 6A	Pemanfaatan Umbi Talas Dalam Pembuatan Produk Pastry
17	Hilman Septian	2133019	SKU 6A	Pemanfaatan Kulit Buh Naga Menjadi Gelling Agent
18	Reviana Verdianti	2133020	SKU 6A	Pemanfaatan Tape Singkong Sebagai Perisa Yoghurt
19	Faika aulia	2133021	SKU 6A	Pemanfaatan Dada Ayam Dalam Pengolahan Mie Basah
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 Tuing-Tuing (<i>Hirundichthys Oxycephalus</i>) 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 Haikal Rahman	2133029	SKU 6A	Pembuatan Permen Jelly Dari Wortel
27	Gladys Trifosa	2133030	SKU 6A	Analisis Pengolahan Biji Jali (<i>Coix Lacryma-Jobi L</i>) Menjadi Produk Tempe
28	Nur Alfidillah	2133031	SKU 6A	Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nasu Likku
29	Mehdi Mahdavicik	2133032	SKU 6A	Pemanfaatan Tepung Beras Hitam Pada Pengolahan Kwetiau



**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.poltekmakassar.ac.id E-mail : email@poltekmakassar.ac.id



30	Bonaventura Theresia Agatha Azi Bha Teda	2133033	SKU 6A	Pembuatan Minyak Kulit Ayam Sebagai Umami Agensi
31	Hasmawati Mansyur Mustamin	2133035	SKU 6A	Mantau Dari Tepung Sorgum
32	Muhammad Marsyal Said	2133061	SKU 6A	Pembuatan Instan Kue Tradisional Dari Tepung Pulu Mandoti
33	Muh. Alizar Dwi Adjie	1933087	SKU 6A	Pembuatan Dry Rub Dengan Bubuk Apel Dan Kapulaga
34	Lee Ikrimah Ma'ruf	2033010	SKU 6A	Pemanfaatan Food Waste Pada Lab.Kitchen Poltekpar Makassar
35	Nur Azisah	2133036	SKU 6B	Pembuatan Sukade Berbahan Kulit Buah Naga (<i>Mesocarp</i>)
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 (<i>Chikpea</i>).
39	Andi Pagombali	2133040	SKU 6B	Pemanfaatan Buah Sawo Mentega Dalam Pembuatan Produk Pastry Dengan Menggunakan Creaming Method
40	Irdha Salsabila Subhan	2133041	SKU 6B	Pembuatan Yoghurt Dengan Memanfaatkan Kultur Sari Buah Patikala
41	Ahmad Aslam	2133042	SKU 6B	Pemanfaatan Pati Umbi Talas Sebagai Thickening Agent
42	Latzah Nur Maharani	2133043	SKU 6B	Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak
43	Siti Aisyah Rahmadi	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	2133049	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 (<i>Euchema Cottoni</i>)
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 Sawo Manila Dalam Pembuatan Kulfi
55	Thereciani lusri 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	Brillian 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
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

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN



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



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 (<i>Cajanus Cajan L.</i>) Dalam Pembuatan Kulit Tortilla

Direktur,



Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM, Par., CHE
NIP. 19660211 199203 1 002

Lampiran 2. 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 : 013/003-LDP/VII/2024

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

Nama : Putra Samsuddin
Nim : 21.33023
Program Studi : Seni Kuliner 6 A
Judul Penelitian : Pemanfaatan Buah Avocado Dalam Pembuatan Donat

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. 198206242005021001

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://poltekmakassar.ac.id>; E-mail : email@poltekmakassar.ac.id

**NOTA DINAS**

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

Kepada Yth. : 1. Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos., M.Pd., Pembimbing 1
2. Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE Pembimbing 2
3. Nur Salam, S.Sos., M.pd Pembahas
4. Syahril, 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	Jumat, 05 April 2024	2133023	Putra Samsuddin	SKU	11.00 - 12.00	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



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

Tembusan Yth:

1. Direktur POLTEKPAR Makassar (sebagai laporan)
2. Pertiagal

Lampiran 4. Nota Dinas Seminar Hasil



**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://pottekpamakassar.ac.id>; E-mail : email@pottekpamakassar.ac.id



NOTA DINAS

Nomor: UM.00.00/20/PTP-III/KEMPAR/2024

Kepada Yth. : 1. Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos., M.Pd., Ketua Sidang
2. Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE Sekretaris Sidang
3. Nur Salam, S.Sos., M.pd Penguji 1
4. Syahrrial, S.Sos., MAP Penguji 2

Dari : Kepala Sub Bagian Administrasi Akademik
Perihal : Ujian Sidang

Menunjuk Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor: HK.01.02/206/PTP-III/KEMPAR/2024 tentang SK Penguji 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 menguji Tugas Akhir/Proyek Akhir, sebagai berikut:

No	Hari/Tanggal	NIM	Nama Mahasiswa	PRODI	Waktu	Keterangan
1	Kamis, 1 Agustus 2024	2133023	Putra Samsuddin	SKU	09.00 - 10.00	R 108

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

Makassar, 31 Juli 2024
Kasubbag ADAK


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

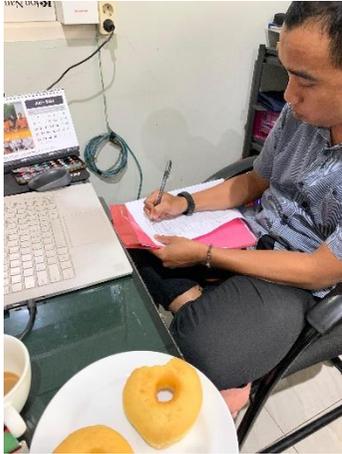
Tembusan Yth:

1. Direktur POLTEKPAR Makassar (sebagai laporan)
2. Pertiinggal

Lampiran 5. Dokumentasi Proses Penelitian



Lampiran 6. Dokumentasi Uji Kuesioner



Lampiran 7. Hasil Cek Turnitin

Pemanfaat Buah Avocado dalam Pembuatan Donat.docx

ORIGINALITY REPORT

16% SIMILARITY INDEX

15% INTERNET SOURCES 5% PUBLICATIONS 7% STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	lib.umes.ac.id	1%
2	issuu.com	1%
3	docplayer.info	1%
4	repo.poltekkes-medan.ac.id	1%
5	123dok.com	1%
6	ru.pdfdrive.com	1%
7	journal.walisongo.ac.id	1%
8	ejournal.undiksha.ac.id	1%
9	moam.info	1%

10	Submitted to Politeknik Negeri Jember	<1%
11	rizksukma.blogspot.com	<1%
12	Submitted to Universitas Pendidikan Indonesia	<1%
13	repositori.uin-alauddin.ac.id	<1%
14	repositori.poltekkes-denpasar.ac.id	<1%
15	Susana Serlince Hary, Bastari Sabtu, Gemini E.M Malelak. "QUALITY OF CULLED LAYING CHICKEN DENDENG (THIN DRY MEAT) GILING BY ADDING BANANA FLOWER AND GRATED COCONUT", Journal of Tropical Animal Science and Technology, 2019	<1%
16	es.scribd.com	<1%
17	Submitted to Universitas Merdeka Malang	<1%
18	Yustisia Kristiana, Michael Thomas Suryadi, Samuel Riyandi Sunarya. "Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan	<1%

Pariwisata Di Kota Tangerang", Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 2018

19	Journal.universitaspahlawan.ac.id	<1%
20	repository.upi.edu	<1%
21	Nurul Aziza, Siska Miga Dewi. "Kelayakan Ekstrak Biji Kopi Robusta (Coffea Canephora) sebagai Sediaan Krim Lulus", MASALIQ, 2023	<1%
22	core.ac.uk	<1%
23	Submitted to Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya	<1%
24	www.kompas.com	<1%
25	zombiedoc.com	<1%
26	pt.scribd.com	<1%
27	Dini W Dari, Sri Rahmadhani, Dini Junita. "Gambaran Daya Terima Minuman Sari Buah Pedada (Sonneratia sp.) dengan Penambahan	<1%

Gula Stevia (Stevia rebaudiana)", AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 2021

28	Submitted to Hoa Sen University	<1%
29	ficscribd.com	<1%
30	text-id.123dok.com	<1%
31	Submitted to itera	<1%
32	Submitted to Universitas Negeri Makassar	<1%
33	abdulrohmanalfatie.blogspot.com	<1%
34	stpbogor.ac.id	<1%
35	Geovany Idilha Putri, Sanya Anda Lusiana, Budi Kristanto, Nia Budhi Astuti. "ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF LOHAN FISH MEATS", GEMA KESEHATAN, 2022	<1%
36	Submitted to Universitas Diponegoro	<1%
37	Submitted to Yeungnam University	<1%

38	repository.umsu.ac.id	<1%
39	repository.undar.ac.id	<1%
40	www.scilit.net	<1%
41	eprint.stieww.ac.id	<1%
42	eprints.uny.ac.id	<1%
43	jkejournal.unri.ac.id	<1%
44	paznokcie-kamilkamika.blogspot.com	<1%
45	repository.maranatha.edu	<1%
46	www.kampustani.com	<1%
47	Cesia Agustin. "FORMULASI ES KRIM SARI KURMA", Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung, 2018	<1%

48	aguspurnomosite.blogspot.com	<1%
49	elfianpermana010.wordpress.com	<1%
50	etheses.uin-malang.ac.id	<1%
51	gasindustri.co.id	<1%
52	mafiaadoc.com	<1%
53	repository.radenintan.ac.id	<1%
54	repository.uhn.ac.id	<1%
55	tilil.wordpress.com	<1%
56	Ni Kadek Depiyani, I Ketut Muliadiasa. "Olahan Buah Anggur Hitam Lokal Menjadi Sela", Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, 2023	<1%
57	bibaz24.wordpress.com	<1%

58	Amitarwati, Diah Paramita. "Analisis Kinerja Perbankan Syariah Berdasarkan Kegiatan Usaha Sebelum Dan Saat Pandemi COVID-19", Institut Agama Islam Negeri Purwokerto (Indonesia), 2022	<1%
59	Faizah Khotimatul Husna. "Analisis dampak sektor pariwisata bagi perekonomian warga sekitar kawasan wisata Siblarak Polanharjo Kabupaten Klaten", Journal of Economics Research and Policy Studies, 2022	<1%

Exclude quotes Off Exclude matches Off
Exclude bibliography On

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 submission is displayed below.

Submission author:	Corinne Schreiber
Assignment title:	Experiment 1: Paper Assignment
Submission title:	Pemanfaat Buah Avocado dalam Pembuatan Donat.docx
File name:	Pemanfaat Buah Avocado dalam Pembuatan Donat.docx
File size:	2.23M
Page count:	44
Word count:	6,853
Character count:	41,794
Submission date:	23/06/2024 07:38PM (UTC-0400)
Submission ID:	2421655562

Copyright 2024 Turnitin. All rights reserved.

RIWAYAT HIDUP



PUTRA SAMSUDDIN. Lahir di daerah bernama Cilallang, desa Bungaeja, kecamatan Kamanre pada tanggal 09 Oktober 2002. Penulis merupakan anak ke tiga dari tiga bersaudara, dari pasangan Samsuddin dan Sarpina. Penulis pertama kali masuk pendidikan Taman Kanak-kanak atau TK Tunas Harapan dan lulus tahun 2009 di Seppong, kecamatan Belopa Utara. Kemudian pendidikan Sekolah Dasar atau SDN 358 Pengkasalu di Kabupaten Luwu dan selesai tahun 2015. Dilanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama atau SMP Negeri 1 Belopa, Kabupaten Luwu, selesai tahun 2018, lalu pendidikan Sekolah Menengah Atas atau SMA Negeri 12 Luwu dan selesai tahun 2021. Penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi di Politeknik Pariwisata Makassar pada tahun 2021 di jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner. Pada tahun 2023 penulis melakukan Praktek Kerja Nyata di hotel Grand Tjokro Premiere Bandung periode bulan Januari – bulan Juli 2023 pada bagian Food & Beverage Product