



PEMBUATAN *VANILLA CREAM SAUCE* BERBASIS *SOUS VIDE*

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF / BADAN
PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
REPUBLIK INDONESIA
2024**



PEMBUATAN *VANILLA CREAM SAUCE* BERBASIS *SOUS VIDE*

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF / BADAN
PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
REPUBLIK INDONESIA
2024**

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR

Yang bertandatangan dibawah ini:

1. Nama : Nur Faina
2. Nim : 2133047
3. Program Studi : Seni Kuliner
4. Jurusan : Hospitaliti
5. Judul TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *VANILLA CREAM SAUCE* BERBASIS *SOUS VIDE*

Dosen pembimbing:

1. Faisal Akbar Zaenal.,SST.Par.,MM.
2. Muhammad Anas, SE., MM.,CHE

Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir ini adalah hasil tulisan saya sendiri dan bebas dari plagiarisme. Apabila ditemukan unsur plagiarisme dalam naskah ini, saya siap untuk menanggung semua resiko yang dapat menimbulkan akibatnya.

Makassar, 1 Agustus 2024

Mengetahui:

Yang membuat pernyataan,

Ketua Program Studi Seni Kuliner



Faisal Akbar Zaenal.,SST.Par.,MM.
NIP. 19851013 200912 1 005



Nur Faina
NIM. 2133047

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembimbing yang ditunjuk berdasarkan surat keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor: HK.01.02/128/PTPIII/KEMPAR/2024 Tanggal 16 Februari 2024, untuk membimbing Saudara/i:

1. Nama : Nur Faina
2. Nim : 2133047
3. Program Studi : Seni Kuliner
4. Jurusan : Hospitaliti
5. Judul TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *VANILLA CREAM SAUCE* BERBASIS *SOUS VIDE*

Dinyatakan bahwa Tugas akhir ini telah diperiksa dan dapat diajukan dihadapan Tim penguji Ujian Tugas Akhir Politeknik Pariwisata Makassar.

Makassar, 27 Juli 2024

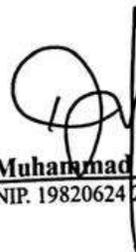
Disetujui Oleh:

Pembimbing Utama



Faisal Akbar Zaenal.,SST.Par.,MM.
NIP. 19851013 200912 1 005

Pembimbing Pendamping



Muhammad Anas, SE., MM.,CHE
NIP. 19820624 200502 1 001

PENGESAHAN UJIAN SIDANG TUGAS AKHIR

Tugas akhir dengan judul Pembuatan *Vanilla Cream Sauce* Berbasis *Sous Vide* Yang diajukan Oleh Nur Faina, Nim 2133047 ini telah DIPERTAHANKAN di hadapan panitian penguji Tugas Akhir pada Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknri Pariwisata Makassar yang dibentuk berdasarkan surat Keputusan Direktur Politeknri Pariwisata Makassar, Nomor HK.01.02/128/PTPIII/KEMPAR/2024, Tanggal 01 April 2024. Dan dinyatakan LAYAK untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar A.Md.Par. Pada program Studi Seni Kuliner jurusan Hospitaliti Politeknrik Pariwisata Makassar pada hari selasa, tanggal 1 bulan Agustus tahun 2024.



Tim Penguji:

1. Ketua/penguji satu : Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par., M.M..
2. Sekretaris/Penguji 2 : Muhammad Anas, SE., MM., CHE,
3. Penguji 3 : Dr. H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd.
4. Penguji 4 : Lily Dianafitry Hasan, S.Sos., M.M., CHE.

