

**L
A
M
P
I
R
A
N**

Lampiran 1. Data Mentah kuesioner

Uji- Tingkat Kesukaan (*Hedonik*)

Nama Panelis : *Irwah Pgt* Hari / Tanggal : *Kamis / 20 Juli 2020*
 Umur panelis : *50 thn* Nomor Kuesioner: *1 Terbatas*
 Profesi panelis : *Executive chef*

Di hadapan saudara(i) disajikan 2 produk *Cracker/Kerupuk*. Saudara(i) diminta untuk memberikan penilaian berdasarkan kesukaan. Adapun penilaian karakteristik yaitu; warna, tekstur, aroma, dan rasa.

1. Apakah saudara (i) pernah mengkonsumsi dangke susu sapi?
2. Apakah saudara (i) pernah mengkonsumsi kerupuk dangke?

Frying Dangke Cracker (F1)

Skala Penilaian	Sangat Suka	Suka	Agak Suka	Tidak suka	Sangat Tidak Suka
Warna			✓		
Tekstur		✓			
Aroma		✓			
Rasa			✓		
Keterangan : (5) Sangat Suka, (4) Suka, (3) Agak Suka, (2) Tidak Suka, (1) Sangat Tidak Suka					

Dehydrated Dangke Cracker (F2)

Skala Penilaian	Sangat Suka	Suka	Agak Suka	Tidak suka	Sangat Tidak Suka
Warna		✓			
Tekstur			✓		
Aroma			✓		
Rasa		✓			
Keterangan : (5) Sangat Suka, (4) Suka, (3) Agak Suka, (2) Tidak Suka, (1) Sangat Tidak Suka					

Lampiran 2. Surat Izin Melakukan Penelitian di Laboratorium Kitchen



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.poltekiparmakassar.ac.id E-mail : email@poltekiparmakassar.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/PS/V/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

Lampiran 3. Surat Izin Penelitian di Laboratorium Kitchen



**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



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	Haerunnisa 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>Etlinger 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 Blimbi. 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	Yusril 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 Mahdavicckia	2133032	SKU 6A	Pemanfaatan Tepung Beras Hitam Pada Pengolahan Kwetiau

Lampiran 4. . Surat Keterangan telah melakukan penelitian di Laboratorium Kitchen

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


KITCHEN LABORATORY
K. Sajaq To' Cakoe

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN
Nomor : 033/003-LDP/VII/2024

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

Nama : Muhammad Rafli
Nim : 21.33001
Program Studi : Seni Kuliner 6 A
Judul Penelitian : Pembuatan Dangke Cracker Dengan Metode *Dehydrate*

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

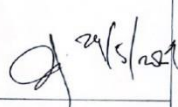
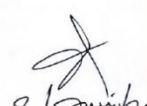

Muhammad Ahas, SE, MM,
NIP. 198206242005021001

Lampiran 5. Laporan Penelitian


**LAPORAN PENELITIAN
LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK**

NAMA : MUHAMMAD RAFLI
 NIM : 2133001
 PRODI / SEMESTER : SENI KULINER (SKU)/ SEMESTR 6A

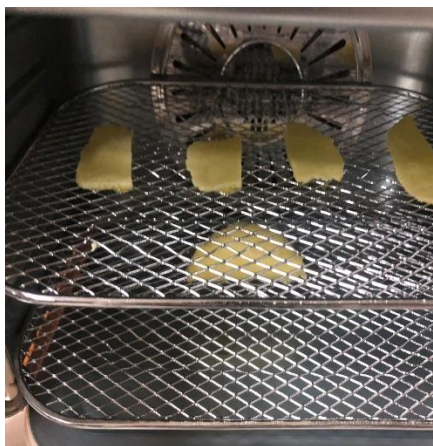
JUDUL PENELITIAN :
 PEMBUATAN DANGKE CRACKER DENGAN METODE *DEHYDRATE*

HARI / TANGGAL	HASIL YANG DI CAPAI	TTD PETUGAS LABORATORIUM
29 Mei 2024	Pada uji coba 1 dalam pengujian pembuatan dangke <i>cracker</i> peneliti menguji ketahanan bahan yaitu dangke, disaat di proses dengan metode <i>dehydrate</i> dan didapatkan hasil yaitu dangke mengalami penyusutan dan kadar kandungan lemak nya berkurang.	 29/5/24
3 Juni 2024	Pada uji coba 2 dalam pengujian pembuatan dangke <i>cracker</i> peneliti membuat dangke <i>cracker</i> dengan menambahkan tepung tapioka sebagai bahan pengikat dan hasil yang didapatkan tekstur dangke <i>cracker</i> renyah tetapi berpasir jika dikunyah.	 3/6/24
5 Juni 2024	Pada uji coba 3 dalam pengujian pembuatan dangke <i>cracker</i> peneliti membuat dangke <i>cracker</i> dengan menambahkan <i>plain yoghurt</i> sebagai bahan pengikat dan di dapatkan hasil, warna putih seperti dangke, aroma dangke masih nyata, kerenyahan juga tidak berpasir jika di kunyah, rasanya creamy manis dangke, dan telah di terima oleh pakar dan juga pembimbing peneliti.	 5/6/24

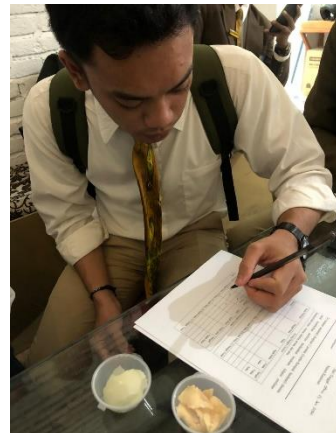
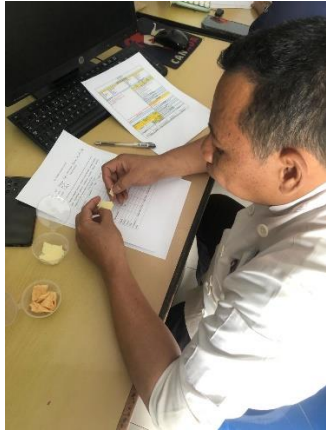
MAKASSAR, 25, 06, 2024
 MENGETAHUI,
 KEPALA LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK
 PRODI SENI KULINER


Muhammad Anas A. Md. SE. MM
 NIP. 198206242005021001

Lampiran 6. Dokumentasi Pembuatan Produk



Lampiran 7. Dokumentasi Pengisian Kuesioner oleh Panelis



Lampiran 8. Pengecekan Plagiarisme menggunakan Turnitin

Pembuatan dangke cracker dengan metode dehydrate.docx		
ORIGINALITY REPORT		
SIMILARITY INDEX	16%	16%
	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS
		6%
		STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES		
1	text-id.123dok.com Internet Source	1%
2	digilibadmin.unismuh.ac.id Internet Source	1%
3	repository.ub.ac.id Internet Source	1%
4	fscribd.com Internet Source	1%
5	www.scribd.com Internet Source	1%
6	e-journal.undikma.ac.id Internet Source	1%
7	zombiedoc.com Internet Source	1%
8	enrengkab.go.id Internet Source	1%
9	spmi.potekba.ac.id Internet Source	<1%
10	ejournal.uniska-kediri.ac.id Internet Source	<1%
11	journal.ipm2kpe.or.id Internet Source	<1%
12	electrician.unila.ac.id Internet Source	<1%
13	repositori.uin-alauddin.ac.id Internet Source	<1%
14	Submitted to Hoa Sen University Student Paper	<1%
15	repository.unhas.ac.id Internet Source	<1%
16	multidisipliner.org Internet Source	<1%
17	media.neliti.com Internet Source	<1%
18	anzdoc.com Internet Source	<1%
19	magfirahreski.blogspot.com Internet Source	<1%
20	docplayer.info Internet Source	<1%
21	pabrikkerupukdangsidarjo.wordpress.com Internet Source	<1%
22	core.ac.uk Internet Source	<1%
23	es.scribd.com Internet Source	<1%
24	Submitted to National Library of Indonesia Student Paper	<1%
25	Submitted to Universiti Teknologi Petronas Student Paper	<1%
26	Submitted to Politeknik Negeri Jember Student Paper	<1%
27	docobook.com Internet Source	<1%
28	mafiadoc.com Internet Source	<1%
29	www.researchgate.net Internet Source	<1%
30	id.wikipedia.org Internet Source	<1%
31	adoc.pub Internet Source	<1%
32	id.scribd.com Internet Source	<1%
33	123dok.com Internet Source	<1%
34	Alexon Alexon, Irfan Supriatna, Gusti Akhmad. "Penerapan Model Numbered Head Together Berbantuan Media PowerPoint Untuk Meningkatkan Aktivitas Belajar", Jurnal PGSD: Jurnal Ilmiah Pendidikan Guru Sekolah Dasar, 2023 Publication	<1%
35	www.neliti.com Internet Source	<1%
36	Submitted to Politeknik Pariwisata Lombok Student Paper	<1%
37	dapurdee22.blogspot.com Internet Source	<1%
38	repository.ar-raniry.ac.id Internet Source	<1%
39	eprints.ummetro.ac.id Internet Source	<1%
40	repository.umpwr.ac.id:8080 Internet Source	<1%
41	Refni Wahyuni, Ilzi Adrolis SNR, Destina Destina, Nur Syari'ah, Daniel Luis Kristian Sirait, Vita Rahmatiah Syakirah. "Smart Food Dehidrator Berbasis IoT Untuk Menghasilkan Cemilan Sehat", INTECOMS: Journal of Information Technology and Computer Science, 2023 Publication	<1%
42	repository.unp.ac.id Internet Source	<1%
43	idoc.pub Internet Source	<1%
44	Submitted to Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Gadjah Mada Student Paper	<1%
45	Submitted to Universitas Negeri Semarang Student Paper	<1%
46	digilib.unimed.ac.id Internet Source	<1%
47	ervianirusman.blogspot.com Internet Source	<1%
48	publikasi.polije.ac.id Internet Source	<1%
49	eprints.umm.ac.id Internet Source	<1%
50	journal.unnes.ac.id Internet Source	<1%
51	ejournal.unsrat.ac.id Internet Source	<1%
52	(2-10-15) http://222.124.7.28/puslabkom_stmiknh_ac_id/home/ot juga-/ Internet Source	<1%
53	Submitted to Tabor College Student Paper	<1%
54	digilib.uns.ac.id Internet Source	<1%
55	eprints.iain-surakarta.ac.id Internet Source	<1%
56	putriazhary.blogspot.com Internet Source	<1%
57	regulatoraman.blogspot.com Internet Source	<1%
58	repository.umsu.ac.id Internet Source	<1%
59	thesis.umy.ac.id Internet Source	<1%
60	www.informa.poltekindonusa.ac.id Internet Source	<1%
61	Submitted to State Islamic University of Alauddin Makassar Student Paper	<1%
62	Susilo Budi Winarno, Endang Widayati, Endro Isnugroho. "Pelaksanaan Yuridis Terhadap Keputusan Menteri Kesehatan Nomor Publication	<1%

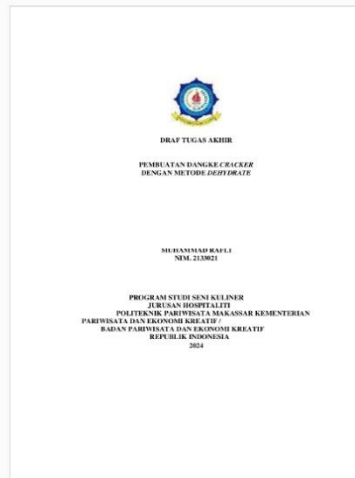


Digital Receipt

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: Klarissa Churchill
Assignment title: Experiment 8: Paper Assignment
Submission title: Pembuatan dangke cracker dengan metode dehydrate.docx
File name: Pembuatan_dangke_cracker_dengan_metode_dehydrate.docx
File size: 705.87K
Page count: 71
Word count: 13,081
Character count: 82,116
Submission date: 28-Jul-2024 06:36AM (UTC-0700)
Submission ID: 2423593463



RIWAYAT HIDUP



MUHAMMAD RAFLI. Lahir di Makassar, Sulawesi Selatan pada tanggal 17 juni 2003. Penulis merupakan anak tunggal dari pasangan alm.Surya Dirgantara dan Indra Wulan. Penulis Pertama kali masuk pendidikan sekolah dasar di SDN Tonasa 1, Kabupaten Pangkep, Sulawesi Selatan pada tahun 2009 dan lulus pada tahun 2015. Dilanjutkan ke pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SPMS Tonasa 1, Kabupaten Pangkep, Sulawesi Selatan dan lulus pada tahun 2018 kemudian, pada tahun 2018 penulis berpindah domisili ke Kota Makassar dan melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah atas di SMA Negeri 1 Makassar dengan jurusan IPS dan lulus pada tahun 2021. Penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi di Politeknik Pariwisata Makassar pada tahun 2021 Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner. Pada tahun 2023 penulis melakukan Praktik Kerja Nyata di Aston Makassar Hotel & Convention Centre pada bagian Food & Bavarage Product pada bulan januari – bulan juli 2023.