

## Lampiran 1. Surat izin penelitian



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



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](http://www.poltekmakassar.ac.id) E-mail : [email@poltekmakassar.ac.id](mailto: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 Awalita 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>Etioger 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	Yusri Nawar	2133018	SKU 6A	Pemanfaatan Umbi Talas Dalam Pembuatan Produk Pastry
17	Hilman Septian	2133019	SKU 6A	Pemanfaatna 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 Alfadillah	2133031	SKU 6A	Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nasu Likku
29	Mehdi Mahdavicckia	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.poltekiparmakassar.ac.id](http://www.poltekiparmakassar.ac.id) E-mail : [email@poltekiparmakassar.ac.id](mailto:email@poltekiparmakassar.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 Poltekipar 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	Latizah 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>Euchemia 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 Iusri 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	Brilliant 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



**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](http://www.poltekiparmakassar.ac.id) E-mail : [email@poltekiparmakassar.ac.id](mailto:email@poltekiparmakassar.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](mailto:kitchenlaboratory.poltekpar@gmail.com) Insta @mtbgen

**KITCHEN LABORATORY**  
Let's Explore Our Culture

**SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN**  
Nomor : 044/003-LDP/VI/2024

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

Nama : A. Geri AM  
Nim : 21.33015  
Program Studi : Seni Kuliner 6 A  
Judul Penelitian : Pembuatan Ekstrak Vanili

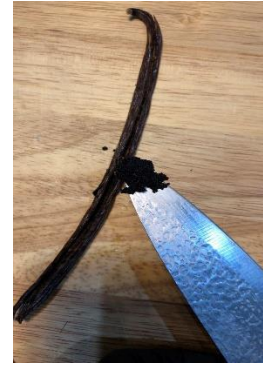
Bahwa Nama tersebut di atas telah melakukan penelitian di Laboratorium Dapur Praktik pada Bulan April – Juni 2024.

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. Hasil penelitian**

**Lampiran 4. Dokumentasi penelitian**



**Lampiran 5. Proses Wawancara**





## Lampiran 6. Receipt turnitin

**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: mappatobageryanwar@gmail.com 1  
 Assignment title: Department of Defense Education Activity - No repository 40  
 Submission title: Pembuatan Ekstrak Vanili.  
 File name: TA\_GERY\_EKSTRAK\_VANILI.docx  
 File size: 2.17M  
 Page count: 63  
 Word count: 13,457  
 Character count: 85,380  
 Submission date: 26-Jul-2024 02:37AM (UTC-0400)  
 Submission ID: 2422641814

**RAB I**  
**PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal memiliki hasil bumi yang melimpah, salah satunya dengan hasil dari Indonesia yang kian kian berkembang yang semakin dalam dengan pengembangannya dalam berbagai macam masalah dan lain sebagainya. Pemanfaatan minyak kelapa ini telah ada dan digunakan sekitar pada 1500 SM oleh peradaban Mesir Kuno, selain pemanfaatan untuk bahan makanan kelapa-kelapa juga dimanfaatkan sebagai bahan dalam pembuatan kosmetik bahkan digunakan juga untuk upacara adat sebagai pengharum pada masa itu (Dudman, 2022).

Hingga saat ini Indonesia masih menjadi pasar perhiasan dan perlengkapan hasil bumi kelapa-kelapa yang diminati yang dihasilkan, dibuktikan dengan semakin meningkatnya pembeli kelapa-kelapa ini berasal dari Indonesia yang telah diungkap kecerdasan pangan dunia melalui juga kelapa-kelapa, minyak, lada dan juga kacang mete. Tidak hanya minyak yang merupakan fakta bahwa vanili juga termasuk kedalam jenis kelapa-kelapa yang lain yang dapat tumbuh subur di tanah Indonesia dengan budidaya yang baik.

Dibawah ini akan Artikel menjelaskan bahwa pada saat ini Indonesia yang merupakan pasaran awal vanili digunakan oleh Asia menggunakan vanili sebagai pengganti rasa pada minuman yang disukai dengan label bernama Flavour (Vanili) diartikan berasal dari bahasa Nahuatl yang digunakan oleh Aztec. Zaman modern kini penggunaan vanili sangat beragam yaitu pemanis dalam makanan dan minuman, vanili juga bermanfaat pengembangannya dalam industri perhiasan, produk perawatan tubuh bahkan pada rumah perhiasan dalam dunia lain yang sangat berpengaruh, serta manfaat vanili untuk kesehatan berkat aroma dan sifat antibakterial yang dimilikinya (Ciacroci et al. 2021).

Indonesia menjadi penghasil vanili terbesar kedua setelah Madagaskar dan Perancis. Selain salah satu dari penghasil vanili terbesar dunia, Indonesia

Copyright 2024 Turnitin. All rights reserved.

**Pembuatan Ekstrak Vanili.**

ORIGINALITY REPORT

<b>3%</b>	<b>3%</b>	<b>1%</b>	<b>%</b>
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	id.123dok.com Internet Source	<1 %
2	www.scribd.com Internet Source	<1 %
3	adoc.pub Internet Source	<1 %
4	agustinfarah17.blogspot.com Internet Source	<1 %
5	eprints.iain-surakarta.ac.id Internet Source	<1 %
6	jejakpiknik.com Internet Source	<1 %
7	pickybest.id Internet Source	<1 %
8	journal.universitasbumigora.ac.id Internet Source	<1 %
9	jurnal.harianregional.com Internet Source	<1 %

10	repository.ar-raniry.ac.id Internet Source	<1 %
11	repository.unibos.ac.id Internet Source	<1 %
12	Citra Yustitya Gobel, Santawal Santawal, Dewi Cahyani Mayang. "Desain Aplikasi Pengadaan Benih Ikan Di Balai Benih Ikan Kabupaten Morowali Berbasis Android", Jurnal Teknologi Informasi Indonesia (JTII), 2020 Publication	<1 %
13	Sandri Matarru, Gidion A.N. Pongdatu, Juprianus Rusman. "Klasifikasi Penyakit pada Tanaman Kopi Arabika Menggunakan Metode K-Nearest Neighbor (KNN) Berbasis Citra", Indonesian Journal of Computer Science, 2023 Publication	<1 %
14	cak-unyil.blogspot.com Internet Source	<1 %
15	core.ac.uk Internet Source	<1 %
16	eprints.ums.ac.id Internet Source	<1 %
17	etheses.iainponorogo.ac.id Internet Source	<1 %
18	journals.ums.ac.id Internet Source	<1 %

10	repository.ar-raniry.ac.id Internet Source	<1 %
11	repository.unibos.ac.id Internet Source	<1 %
12	Citra Yustitya Gobel, Santawal Santawal, Dewi Cahyani Mayang. "Desain Aplikasi Pengadaan Benih Ikan Di Balai Benih Ikan Kabupaten Morowali Berbasis Android", Jurnal Teknologi Informasi Indonesia (JTII), 2020 Publication	<1 %
13	Sandri Matarru, Gidion A.N. Pongdatu, Juprianus Rusman. "Klasifikasi Penyakit pada Tanaman Kopi Arabika Menggunakan Metode K-Nearest Neighbor (KNN) Berbasis Citra", Indonesian Journal of Computer Science, 2023 Publication	<1 %
14	cak-unyil.blogspot.com Internet Source	<1 %
15	core.ac.uk Internet Source	<1 %
16	eprints.ums.ac.id Internet Source	<1 %
17	etheses.iainponorogo.ac.id Internet Source	<1 %
18	journals.ums.ac.id Internet Source	<1 %

## Lampiran 7. Nota Dinas Ujian 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://poltekiparmakassar.ac.id>; E-mail : [email@poltekiparmakassar.ac.id](mailto:email@poltekiparmakassar.ac.id)



### NOTA DINAS

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

Kepada Yth. : 1. Faisal Akbar Zaenal, A.Md.Par., SST.Par., MM. Pembimbing 1  
2. Lily Dianafitry Hasan,A.md,S.Sos,MM,CHE Pembimbing 2  
3. Syahrial, S.Sos., MAP Pembahas  
4. Muhammad Anas, A.Md., SE, MM, CHE 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	Rabu, 17 April 2024	2133015	A. GERI AM	SKU	16.00 - 17.00	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. Pertinggal



## Lampiran 8. Nota Dinas Ujian Seminas 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://poltekparmakassar.ac.id>; E-mail : [email@poltekparmakassar.ac.id](mailto:email@poltekparmakassar.ac.id)



### NOTA DINAS

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

Kepada Yth. : 1. Faisal Akbar Zaenal, A.Md.Par., SST.Par., MM. Ketua Sidang  
2. Lily Dianafitry Hasan,A.md,S.Sos,MM,CHE Sekretaris Sidang  
3. Syahrrial, S.Sos., MAP Penguji 1  
4. Muhammad Anas, A.Md., SE, MM, CHE 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	2133015	A. GERI AM	SKU	11.00 - 12.00	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. 19860116 201503 2 003

**Tembusan Yth:**

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

## RIWAYAT HIDUP



Andi Geri Anwar Mappatoba lahir pada hari kamis tanggal 21 Juni 2001 di siang hari merupakan anak ke-5 dari 6 orang bersaudara. Tumbuh dan di besarkan oleh kedua orang tua tercinta mama Ati D. dan Bapak A. Anwar di Desa Cebba, Ulaweng Riaja, Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis merupakan berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Penulis Menempuh pendidikan sejak umur 5 tahun di taman kanak-kanak TK Bali Sumange' hingga umur 13 tahun selesai menempuh pendidikan Sekolah Dasar di SDN Inpress 3/77 Ulaweng Riaja. Pada tahun 2013 penulis menempuh pendidikan menengah pertama di sebuah sekolah swasta MTs Yapit Taretta, Mampotu. Melanjutkan pendidikan terakhir pada tahun 2016 yakni Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 9 Ambon di daerah Waiheru di Kecamatan Teluk Ambon Baguala, Kota Ambon, Maluku. Pada tahun 2021 penulis terdaftar menjadi salah satu mahasiswa di Politeknik Pariwisata Makassar, Jurusan Hospitaliti Program Studi Seni Kuliner. Penulis pernah magang di Hotel Santika Premier Ambon Jl. Jenderal Sudirman No.88, Batu Merah, Kec. Sirimau, Kota Ambon selama 6 bulan dan diperpanjang oleh General Manager Hotel Santika Premier Ambon selama 20 hari untuk *event* spesial hotel, Korean Food Festival.