

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

Lampiran 1. Instrumen Angket Penelitian

Kuesioner Uji Inderawi

Nama Produk: Toast Bread Chia Seed
 Metode : Uji Inderawi
 aeri

Nama Panelis:
 Hari/Tanggal :

Saya memohon kesediaan waktu saudara(i) untuk mengisi kuesioner penelitian yang berjudul "Penggunaan *Chia Seed* dalam Pembuatan *Toast Bread*". Atas kesediaan waktu saya ucapkan terima kasih.

Keterangan :

1. Aspek : Kategori karakteristik yang akan dinilai.
2. Penilaian : Kategori nilai yang meliputi aroma, rasa, warna dan tekstur.

Intruksi :

1. Cicipilah sampel *toast bread chia seed*
2. Pada kolom respon berikan penilaian 1-4

Keterangan Penilaian : 4-1

<i>Toast Bread Chia Seed</i>		
Aspek	Kriteria Penilaian	Nilai
Aroma	(4) Nyata aroma khas roti	
	(3) Cukup nyata aroma khas roti	
	(2) Kurang nyata aroma khas roti	
	(1) Tidak nyata ber aroma	
Rasa	(4) Gurih	
	(3) Cukup gurih	
	(2) Agak gurih	
	(1) Tidak gurih	
Tekstur	(4) Lembut	
	(3) Cukup lembut	
	(2) Kurang lembut	
	(1) Tidak lembut	
Warna	(4) Terang	
	(3) Cukup terang	
	(2) Agak terang	
	(1) Kurang terang	
Komentar :		

**LAPORAN PENELITIAN
LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK**

NAMA :

NIM :

PRODI / SEMESTER :

JUDUL PENELITIAN :

.....
.....

HARI / TANGGAL	HASIL YANG DI CAPAI	TTD PETUGAS LABORATORIUM

MAKASSAR, 2024

MENGETAHUI,
KEPALA LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK
PRODI SENI KULINER

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

Lampiran 2. Data Mentah Angket Penelitian

Nama Produk: Toast Bread Chia Seed
Metode : Uji Inderawi

Nama Panelis: Fauka
Hari/Tanggal : 19/06/2024

Saya memohon kesediaan waktu saudara(i) untuk mengisi kuesioner penelitian yang berjudul "Penggunaan *Chia Seed* dalam Pembuatan *Toast Bread*". Atas kesediaan waktu saya ucapkan terima kasih.

Keterangan :

1. Aspek : Kategori karakteristik yang akan dinilai.
2. Penilaian : Kategori nilai yang meliputi aroma, rasa, warna dan tekstur.

Intruksi :

1. Cicipilah sampel *toast bread chia seed*
2. Pada kolom respon berikan penilaian 1-4

Keterangan Penilaian : 4-1

<i>Toast Bread Chia Seed</i>		
Aspek	Kriteria Penilaian	Nilai
Aroma	(4) Nyata aroma khas roti	4
	(3) Cukup nyata aroma khas roti	
	(2) Kurang nyata aroma khas roti	
	(1) Tidak nyata ber aroma	
Rasa	(4) Gurih	4
	(3) Cukup gurih	
	(2) Agak gurih	
	(1) Tidak gurih	
Tekstur	(4) Lembut	4
	(3) Cukup lembut	
	(2) Kurang lembut	
	(1) Tidak lembut	
Warna	(4) Terang	3
	(3) Cukup terang	
	(2) Agak terang	
	(1) Kurang terang	
Komentar :		

**LAPORAN PENELITIAN
LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK**

NAMA : Ningih Kartika Tolampi
 NIM : 2133028
 PRODI/SEMESTER : Seni Kuliner 1 GA

JUDUL PENELITIAN :

Penggunaan Chia Seed Dalam Pembuatan Toast Bread

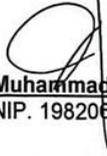
HARI / TANGGAL	HASIL YANG DI CAPAI	TTD PETUGAS LABORATORIUM
15/05/2024	Pada percobaan pertama, tekstur roti yang diharapkan belum baik sehingga masih membutuhkan penambahan recipe.	
20/05/2024	Uji coba ke 2, juga belum mendapatkan hasil yang maksimal karena kesalahan pada teknik percampuran	
01/06/2024	Uji coba ke 3, roti telah yang dibuat telah sesuai yang diharapkan sehingga dapat dijadikan produk untuk dibagikan kepada panelis.	

MAKASSAR, 29 Juni 2024

MENGETAHUI,
 KEPALA LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK
 PRODI SENI KULINER


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

Lampiran 3. 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 Ke Rapih Di Lab
<u>SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN</u> Nomor : 028/003-LDP/VII/2024	
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :	
Nama	: Ningsih Kartika Tolampi
Nim	: 21.33028
Program Studi	: Seni Kuliner 6 A
Judul Penelitian	: Penggunaan Chia Seed Dalam Pembuatan Toast Bread
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..MMg NIP. 198206242005021001	

Lampiran 4. 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/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,	
	
<u>Dr. Herry Rachmat Widjaja.MM.Par.,CHE</u> 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 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 Dangka 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 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	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 Alfidillah	2133031	SKU 6A	Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nasu Likku
29	Mehdi Mahdavickia	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 E-mail : 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 Azizah	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>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	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.poltekipmakassar.ac.id E-mail : email@poltekipmakassar.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 5. 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. Syahrial, S.Sos., MAP Pembimbing 2
3. Nur Salam, S.Sos., M.pd 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	Jumat, 05 April 2024	2133028	Ningsih Kartika Tolampi	SKU	09.00 - 10.00	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. Peringgal

Lampiran 6. Nota Dinas Tugas Akhir



**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



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. Syahril, S.Sos., MAP Sekretaris Sidang
3. Nur Salam, S.Sos., M.pd 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	2133028	Ningsih Kartika Tolampi	SKU	08.00 - 09.00	R 108

Demikian kami sampaikan untuk dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab, atas perhatian dan kerjasamanya 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. Pertinggal

Lampiran 7. Hasil Penelitian



Lampiran 8. Dokumentasi Proses Penelitian



Lampiran 9. Dokumentasi Pembagian Kuesioner



Lampiran 10. Turnitin

Penggunaan Chia Seed Dalam Pengolahan Toast Bread

15% SIMILARITY INDEX 15% INTERNET SOURCES 3% PUBLICATIONS % STUDENT PAPERS

1	123dok.com	1%
2	www.scribd.com	1%
3	www.researchgate.net	1%
4	sosains.greenvest.co.id	1%
5	repository.unib.ac.id	1%
6	id.wikipedia.org	1%
7	www.scilit.net	1%
8	docplayer.info	1%
9	repository.unika.ac.id	1%

34	archive.org	<1%
35	eprints.unram.ac.id	<1%
36	id.berita.yahoo.com	<1%
37	staging.linovhs.com	<1%
38	www.mdpi.com	<1%
39	eprints.um.ac.id	<1%
40	perpustakaan.ithb.ac.id	<1%
41	repository.its.ac.id	<1%
42	repository.unri.ac.id	<1%
43	zaifbio.wordpress.com	<1%
44	ejournal.poltekkesaceh.ac.id	<1%
45	masef.wordpress.com	<1%

65	berandakata.blogspot.com	<1%
66	eprints.ums.ac.id	<1%
67	fdocuments.net	<1%
68	gunu.or.id	<1%
69	id.scribd.com	<1%
70	journal.stp-bandung.ac.id	<1%
71	look-betterfun	<1%
72	repository.lainpurwokerto.ac.id	<1%
73	repository.poltekkes-denpasar.ac.id	<1%
74	sefidvash.net	<1%
75	www.liputan6.com	<1%
76	repository.unpas.ac.id	<1%

10	lib.unnes.ac.id	<1%
11	repository.stp-bandung.ac.id	<1%
12	eprints.uny.ac.id	<1%
13	pdfcoffee.com	<1%
14	agustalim9.blogspot.com	<1%
15	text-d.123dok.com	<1%
16	pt.scribd.com	<1%
17	zambiedoc.com	<1%
18	repository.radenintan.ac.id	<1%
19	gudriogo.blogspot.com	<1%
20	apbrianka.org	<1%
21	repository.ub.ac.id	<1%

46	repo.itera.ac.id	<1%
47	sirisma.unsri.ac.id	<1%
48	A. Rama Mohan Rao, "A Meta-Heuristic Algorithm for Multi-Objective Optimal Design of Hybrid Laminated Composite Structures", Computer-Aided Civil and Infrastructure Engineering, 04/2010	<1%
49	courtneysramlings.blogspot.com	<1%
50	digilib.iain-palangkaraya.ac.id	<1%
51	digilib.unila.ac.id	<1%
52	ejournal.forei7.org	<1%
53	eLibrary.almaata.ac.id	<1%
54	eprints.ui.ac.id	<1%
	gunawan306.blogspot.com	<1%

77	repository.usu.ac.id	<1%
78	journal.lpb.ac.id	<1%

Exclude quotes OFF Exclude bibliography OFF Exclude matches OFF

22	www.slideshare.net	<1%
23	digilib.unikhas.ac.id	<1%
24	repository.unej.ac.id	<1%
25	bitlabs.id	<1%
26	core.ac.uk	<1%
27	digilibadmin.unismuh.ac.id	<1%
28	docobook.com	<1%
29	repository.unj.ac.id	<1%
30	ptagrinet.wordpress.com	<1%
31	es.scribd.com	<1%
32	wildarahayu92.blogspot.com	<1%
33	andisahratunurulanniza-1934001.blogspot.com	<1%

55	lib.ak.ac.id	<1%
56	repository.uph.edu	<1%
57	sekilas-info.com	<1%
58	spmi.politeknika.ac.id	<1%
59	www.idntimes.com	<1%
60	you.gonevicku	<1%
61	4ra.wordpress.com	<1%
62	Bunga Hidayati, Sukaris Sukaris, Alkhusni Alkhusni, Heru Baskoro, Ahmad Qoni Dewantoro, "The Effect of Training, Compensation and Work Discipline on Employee Achievement", INNOVATION RESEARCH JOURNAL, 2023	<1%
63	artikolabawang.blogspot.com	<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: mappatobageryanwar@gmail.com 1
 Assignment title: Department of Defense Education Activity - No repository 14
 Submission title: Penggunaan Chia Seed Dalam Pengolahan Toast Bread
 File name: Penggunaan_Chia_Seed_Dalam_Pengolahan_Toast_Bread.pdf
 File size: 2.39M
 Page count: 72
 Word count: 13,454
 Character count: 79,712
 Submission date: 23-Jul-2024 07:23AM (UTC-0400)
 Submission ID: 2421271570



RIWAYAT HIDUP



NINGSIH KARTIKA TOLAMPI, Lahir di Wasuponda, pada tanggal 30 April 2003. Penulis merupakan anak terakhir dari empat bersaudara dari pasangan Tomhis Tolampi dan Lun Lambei. Penulis pertama kali masuk Pendidikan Sekolah Dasar di SDN 250 Wasuponda pada tahun 2009. Dilanjutkan pada tahun 2015 pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMPN 1 Wasuponda dan selesai pada tahun 2018. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA YPS Soroako dan selesai pada tahun 2021. Penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi Diploma 3 di Politeknik Pariwisata Makassar pada tahun 2021 jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner. Pada tahun 2023 penulis melakukan Praktek Kerja Nyata di Cuca Restoran Bali pada bagian Food & Beverage Product pada bulan Januari 2023-Juli 2023.