

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Surat Ijin 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.poltekiparmakassar.ac.id](http://www.poltekiparmakassar.ac.id) E-mail : [email@poltekiparmakassar.ac.id](mailto: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,**

\$(ttd)

**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.poltekiparmakassar.ac.id](http://www.poltekiparmakassar.ac.id) E-mail : [email@poltekiparmakassar.ac.id](mailto:email@poltekiparmakassar.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	Haerunnisy 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 Alfadillah	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](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 Poltekiparmakassar
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 Burocong 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.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 Undangan 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](mailto:email@poltekmakassar.ac.id)



## NOTA DINAS

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

Kepada Yth. : 1. Lily Diana Fitri Hasan, A.Md,S.Sos,MM, CHE Pembimbing 1  
2. Muhammad Anas, A.Md., SE, MM, CHE Pembimbing 2  
3. Muhammad Musawantoro.,S.Pd.,M.Pd Pembahas  
4. Faisal Akbar Zaenal, A.Md.Par., SST.Par., MM. 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	Senin, 01 April 2024	2133030	Gladys Trifosa	SKU	13.00 - 14.00	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

  
**MARYAM YUSUF, SE., M.SI**  
 NIP. 19880116 201503 2 003

**Tembusan Yth:**

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

## Lampiran 3 Surat Keterangan telah Melakukan Penelitian

**POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR**  
Jl. Gunung Rinjani Kota Mandiri, Tanjung Bunga, Makassar  
Telp. 0411-838456    [kitchenlaboratory.polited.par@gmail.com](mailto:kitchenlaboratory.polited.par@gmail.com)    Insta @mtbgenk



**SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN**  
Nomor : 035/003-LDP/VII/2024

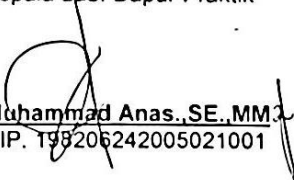
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :

Nama : Gladys Trifosa  
Nim : 21.33030  
Program Studi : Seni Kuliner 6 A  
Judul Penelitian : Analisis Pengolahan Biji Jali (*Coix Lacryma-Jobi L*) Menjadi Produk Tempe

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 4 Instrumen Kuesioner Penelitian  
**KUESIONER PENILAIAN PANELIS TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DARI  
 TEMPE BIJI JALI DAN TEMPE KEDELAI**

Dengan hormat saya Gladys Trifosa, mahasiswa tingkat akhir Politeknik Pariwisata Makassar sedang melakukan penyelesaian tugas akhir dengan membuat penelitian tentang pembuatan tempe biji jali. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan saudara (i) untuk mengisi kuesioner ini. Atas kesediaan dan waktu yang diluahkan saya ucapkan terima kasih. Cara menjawab kuesioner:

- a. Dimohon untuk membaca setiap pernyataan dengan teliti dan benar.
- b. Dimohon agar menjawab setiap pernyataan yang terdapat dalam kuesioner.
- c. Tidak ada jawaban benar atau salah dalam kuesioner ini.

Nama : Pekerjaan :  
 Jenis Kelamin : Hari/Tanggal :  
 Usia :

1. Penilaian Inderawi

Berilah tanda (O) pada kolom dibawah ini.

Aspek	Kode Sampel							
	TJ				TK			
Tekstur	1	2	3	4	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4	1	2	3	4
Warna	1	2	3	4	1	2	3	4
Komentar :								
Keterangan: TJ = Tempe biji Jali; TK = Tempe Kedelai								

## 2. Penilaian Karakteristik

Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini.

Indikator	Penilaian	Kode Sampel	
		TJ	TK
Tekstur	4 = Kompak (Padat) dan renyah	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3 = Kompak (Padat) dan lembek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 = Tidak kompak (Padat) dan keras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 = Tidak Kompak (Padat) dan lembek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rasa	4 = Khas tempe dan gurih	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3 = Gurih, asam dan manis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 = Pahit, asam dan gurih	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 = Pahit dan asam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aroma	4 = Khas tempe pada umumnya	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3 = Khas tempe dan asam seperti tape yang cukup	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 = Asam seperti tape yang sangat menyengat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 = Asam dan tengik yang sangat menyengat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warna	4 = Putih merata pada seluruh permukaan dan celah	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3 = Putih namun tidak merata pada permukaan tempe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 = Abu-abu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 = Kuning bercampur hitam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keterangan: TJ = Tempe biji Jali; TK = Tempe Kedelai			



## Lampiran 5 Data Mentah Kuesioner Penelitian

**KUESIONER PENILAIAN PANELIS TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DARI  
TEMPE BIJI JALI DAN TEMPE KEDELAI**

Dengan hormat saya Gladys Trifosa, mahasiswa tingkat akhir Politeknik Pariwisata Makassar sedang melakukan penyelesaian tugas akhir dengan membuat penelitian tentang pembuatan tempe biji jali. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan saudara (i) untuk mengisi kuesioner ini. Atas kesediaan dan waktu yang diluangkan saya ucapkan terima kasih.

Cara menjawab kuesioner:

- Dimohon untuk membaca setiap pernyataan dengan teliti dan benar.
- Dimohon agar menjawab setiap pernyataan yang terdapat dalam kuesioner.
- Tidak ada jawaban benar atau salah dalam kuesioner ini.

Nama : SOLEHBAIDOWI  
Jenis Kelamin : laki-laki  
Usia : 40 th

Pekerjaan : pedagang tempe  
Hari/Tanggal : 01-7-2024

1. Penilaian Kesukaan

Berilah tanda (O) pada kolom dibawah ini.

Aspek	Kode Sampel							
	TJ				TK			
Tekstur	①	2	3	4	1	2	3	④
Rasa	①	2	3	4	1	2	3	④
Aroma	①	2	3	4	1	2	3	④
Warna	1	②	3	4	1	2	3	④
Komentar : Kurang masak -								

## 2. Penilaian Karakteristik

Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini.

Indikator	Penilaian	Kode Sampel	
		TJ	TK
Tekstur	4 = Kompak (Padat) dan renyah	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	3 = Kompak (Padat) dan lembek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 = Tidak kompak (Padat) dan keras	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 = Tidak Kompak (Padat) dan lembek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rasa	4 = Khas tempe dan gurih	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	3 = Gurih, asam dan manis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 = Pahit, asam dan gurih	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 = Pahit dan asam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aroma	4 = Khas tempe pada umumnya	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	3 = Khas tempe dan asam seperti tape yang cukup	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 = Asam seperti tape yang sangat menyengat	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 = Asam dan tengik yang sangat menyengat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warna	4 = Putih merata pada seluruh permukaan dan celah	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	3 = Putih namun tidak merata pada permukaan tempe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 = Abu-abu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 = Kuning bercampur hitam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keterangan: TJ = Tempe biji Jali; TK = Tempe Kedelai			

**KUESIONER PENILAIAN PANELIS TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DARI  
TEMPE BIJI JALI DAN TEMPE KEDELAI**

Dengan hormat saya Gladys Trifosa, mahasiswa tingkat akhir Politeknik Pariwisata Makassar sedang melakukan penyelesaian tugas akhir dengan membuat penelitian tentang pembuatan tempe biji jali. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan saudara (i) untuk mengisi kuesioner ini. Atas kesediaan dan waktu yang diluangkan saya ucapkan terima kasih.

Cara menjawab kuesioner:

- Dimohon untuk membaca setiap pernyataan dengan teliti dan benar.
- Dimohon agar menjawab setiap pernyataan yang terdapat dalam kuesioner.
- Tidak ada jawaban benar atau salah dalam kuesioner ini.

Nama : Agung Hidayatullah  
Jenis Kelamin : laki - laki  
Usia : 19 tahun

Pekerjaan : Mahasiswa  
Hari/Tanggal : Sabtu, 29-06-2024

**1. Penilaian Kesukaan**

Berilah tanda (O) pada kolom dibawah ini.

Aspek	Kode Sampel							
	TJ				TK			
Tekstur	1	2	3	4	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4	1	2	3	4
Warna	1	2	3	4	1	2	3	4
Komentar : Warna dan tekstur dari tempe jali masih kurang.								

## 2. Penilaian Karakteristik

Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini.

Indikator	Penilaian	Kode Sampel	
		TJ	TK
Tekstur	4 = Kompak (Padat) dan renyah	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	3 = Kompak (Padat) dan lembek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 = Tidak kompak (Padat) dan keras	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 = Tidak Kompak (Padat) dan lembek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rasa	4 = Khas tempe dan gurih	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	3 = Gurih, asam dan manis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 = Pahit, asam dan gurih	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 = Pahit dan asam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aroma	4 = Khas tempe pada umumnya	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3 = Khas tempe dan asam seperti tape yang cukup	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	2 = Asam seperti tape yang sangat menyengat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 = Asam dan tengik yang sangat menyengat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warna	4 = Putih merata pada seluruh permukaan dan celah	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	3 = Putih namun tidak merata pada permukaan tempe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 = Abu-abu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 = Kuning bercampur hitam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keterangan: TJ = Tempe biji Jali; TK = Tempe Kedelai			

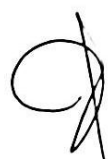


## Lampiran 6 Laporan Penelitian

**LAPORAN PENELITIAN**  
**LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK**

NAMA : Gladya Infosa  
 NIM : 2133030  
 PRODI / SEMESTER : Seni Kuliner / GA


**JUDUL PENELITIAN :**

Analisis pengobektian Biji Jali (Coix Lacrymosa-jobi L) menjadi  
produk Tempe

HARI / TANGGAL	HASIL YANG DI CAPAI	TTD PETUGAS LABORATORIUM
Kamis, 2 Mei 2024 s.d Minggu, 5 Mei 2024	Biji jali tidak matang dan tempe berbau serta terasa asam	
Kamis, 16 Mei 2024 s.d Sabtu, 18 Mei 2024 <u>2</u> Sabtu, 27 Mei 2024 s.d Kamis, 30 Mei 2024	Masih berbau asam yang menyengat  Jalur tidak menyebar secara merata & asam	
Kamis, 27 Juni 2024 s.d Sabtu, 29 Juni 2024	Memenuhi kriteria yang diharapkan	

MAKASSAR, 2 Juli 2024

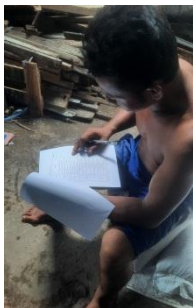
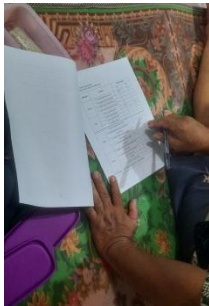
MENGETAHUI,  
KEPALA LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK  
PRODI SENI KULINER

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

Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian



Lampiran 8 Dokumentasi Pengisian Kuesioner



## Lampiran 9 Hasil Turnitin

Analisis Pengolahan Biji Jali (Coix Lacryma-jobi L) menjadi Produk Tempe.docx

## ORIGINALITY REPORT

**11** % SIMILARITY INDEX  
 11% INTERNET SOURCES  
 5% PUBLICATIONS  
 4% STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	adoc.pub Internet Source	1 %
2	jurnal.yudharta.ac.id Internet Source	1 %
3	journal.upgris.ac.id Internet Source	1 %
4	jurnalmahasiswa.unesa.ac.id Internet Source	<1 %
5	repository.unika.ac.id Internet Source	<1 %
6	docplayer.info Internet Source	<1 %
7	pt.scribd.com Internet Source	<1 %
8	e-journal.uajy.ac.id Internet Source	<1 %
9	Submitted to King Mongkut's University of Technology Thonburi	<1 %

	Internet Source	<1 %
22	journal.unifa.ac.id Internet Source	<1 %
23	123dok.com Internet Source	<1 %
24	Submitted to Universitas Pendidikan Indonesia Student Paper	<1 %
25	id.123dok.com Internet Source	<1 %
26	journal.walisongo.ac.id Internet Source	<1 %
27	Submitted to Universitas Pelita Harapan Student Paper	<1 %
28	ojs.poltekkes-malang.ac.id Internet Source	<1 %
29	Sayuti Sayuti. "PENGARUH BAHAN KEMASAN DAN LAMA INKUBASI TERHADAP KUALITAS TEMPE KACANG GUDE SEBAGAI SUMBER BELAJAR IPA", BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi), 2015 Publication	<1 %
30	journal.uny.ac.id Internet Source	<1 %

## Student Paper

10	rikavert.blogspot.com Internet Source	<1 %
11	garuda.kemdikbud.go.id Internet Source	<1 %
12	www.semanticscholar.org Internet Source	<1 %
13	ejournal.seminar-id.com Internet Source	<1 %
14	text-id.123dok.com Internet Source	<1 %
15	journal.unpad.ac.id Internet Source	<1 %
16	digilibadmin.unismuh.ac.id Internet Source	<1 %
17	ojs3.unpatti.ac.id Internet Source	<1 %
18	jurnal.fkm.untad.ac.id Internet Source	<1 %
19	repository.unpas.ac.id Internet Source	<1 %
20	repository.usm.ac.id Internet Source	<1 %
21	digilib.unila.ac.id	<1 %

31	jurnal.unigal.ac.id Internet Source	<1 %
32	repository.ub.ac.id Internet Source	<1 %
33	Wilis Nofia Rahmawati, Nanang Nasrullah, Ikha Deviyanti Puspita. "Pengaruh Substitusi Biji Jali Terhadap Kandungan Gizi, Metionin dan Lisin Tempe Kedelai", Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan, 2021 Publication	<1 %
34	ejournal.unma.ac.id Internet Source	<1 %
35	repo.bunghatta.ac.id Internet Source	<1 %
36	sagu.ejournal.unri.ac.id Internet Source	<1 %
37	Submitted to Binus University International Student Paper	<1 %
38	Submitted to Unika Soegijapranata Student Paper	<1 %
39	prosiding.snastikom.com Internet Source	<1 %
40	jurnal.arkainstitute.co.id Internet Source	<1 %



41	<a href="http://kupang.tribunnews.com">kupang.tribunnews.com</a> Internet Source	<1 %
42	<a href="http://repository.umsu.ac.id">repository.umsu.ac.id</a> Internet Source	<1 %
43	<a href="http://repository.uprvj.ac.id">repository.uprvj.ac.id</a> Internet Source	<1 %
44	<a href="http://www.scribd.com">www.scribd.com</a> Internet Source	<1 %
45	<a href="http://docobook.com">docobook.com</a> Internet Source	<1 %
46	<a href="http://ejournal.poltekkesaceh.ac.id">ejournal.poltekkesaceh.ac.id</a> Internet Source	<1 %
47	<a href="http://id.scribd.com">id.scribd.com</a> Internet Source	<1 %
48	<a href="http://idr.uin-antasari.ac.id">idr.uin-antasari.ac.id</a> Internet Source	<1 %
49	<a href="http://jurnal.unimus.ac.id">jurnal.unimus.ac.id</a> Internet Source	<1 %
50	<a href="http://localnews2008.blogspot.com">localnews2008.blogspot.com</a> Internet Source	<1 %
51	<a href="http://www.aimspress.com">www.aimspress.com</a> Internet Source	<1 %
52	<a href="http://yanke.kemkes.go.id">yanke.kemkes.go.id</a> Internet Source	<1 %
53	Priyo Sulistiyono, Samuel Samuel, Mey Mey Mailani. "PENGARUH PEMBUNGKUS TEMPE TERHADAP DAYA SIMPAN DAN SIFAT FISIK TEMPE", <i>Media Informasi</i> , 2016 Publication	<1 %
54	<a href="http://abraham-joejimmieambu.blogspot.com">abraham-joejimmieambu.blogspot.com</a> Internet Source	<1 %
55	<a href="http://conquerorserendipity.blogspot.com">conquerorserendipity.blogspot.com</a> Internet Source	<1 %
56	<a href="http://de.scribd.com">de.scribd.com</a> Internet Source	<1 %
57	<a href="http://digilib.itb.ac.id">digilib.itb.ac.id</a> Internet Source	<1 %
58	<a href="http://e-repository.perpus.iainsalatiga.ac.id">e-repository.perpus.iainsalatiga.ac.id</a> Internet Source	<1 %
59	<a href="http://idec.industri.ft.uns.ac.id">idec.industri.ft.uns.ac.id</a> Internet Source	<1 %
60	<a href="http://journal.unnes.ac.id">journal.unnes.ac.id</a> Internet Source	<1 %
61	<a href="http://klubpompi.pom.go.id">klubpompi.pom.go.id</a> Internet Source	<1 %
62	<a href="http://lordbroken.wordpress.com">lordbroken.wordpress.com</a> Internet Source	<1 %
63	<a href="http://pemudastatistika.wordpress.com">pemudastatistika.wordpress.com</a> Internet Source	<1 %
64	<a href="http://proceedings.uhamka.ac.id">proceedings.uhamka.ac.id</a> Internet Source	<1 %
65	<a href="http://repository.iainambon.ac.id">repository.iainambon.ac.id</a> Internet Source	<1 %
66	Selvy Sofyani, Jenny E. A. Kandou, Maria Fransisca Sumual. "PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN BISKUIT BERBAHAN BAKU TEPUNG UBI BANGGAI (Dioscorea alata L.)", <i>Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)</i> , 2020 Publication	<1 %
67	Dyah Eka Setya Wardani, Danang Aji Setyawan, Buyung Kusumawardhana. "Analisis Pengelolaan Olahraga Rekreasi I'Ampelgading Homeland di Desa Kenteng Kabupaten Semarang", <i>Journal of Physical Activity and Sports (JPAS)</i> , 2021 Publication	<1 %
68	<a href="http://jos.unsoed.ac.id">jos.unsoed.ac.id</a> Internet Source	<1 %
69	<a href="http://repository.uhamka.ac.id">repository.uhamka.ac.id</a> Internet Source	<1 %
70	<a href="http://www.jamudigital.com">www.jamudigital.com</a> Internet Source	<1 %

Exclude quotes  Off      Exclude matches  Off  
Exclude bibliography  On



## 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: putrinabila.taslim@gmail.com 1  
Assignment title: Prairie View A&M University - Admin - No repository 3  
Submission title: Analisis Pengolahan Biji Jali (Coix Lacryma-jobi L) menjadi Pr...  
File name: Analisis\_Pengolahan\_Biji\_Jali\_Coix\_Lacryma-jobi\_L\_menjadi\_P...  
File size: 4.72M  
Page count: 58  
Word count: 11,451  
Character count: 69,442  
Submission date: 25-Jul-2024 04:07AM (UTC-0500)  
Submission ID: 2422206757

### BAB I PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Pengolahan pangan adalah transformasi bahan baku atau bahan mentah menjadi produk makanan untuk konsumen (Hartel & Heldman, 2012) dan pada pembahasan ini terdapat sub pembahasan mengenai karakteristik makanan. Menurut P.J. Fellows (2000) pada buku *Food Processing Technology* karakteristik makanan adalah kajian tentang karakteristik makanan yang mencakup konsep *texture, taste, flavor and aroma* serta *colour of food* yang melibatkan sensori atau indera yang ada pada manusia. Pengolahan pangan berkaitan erat dengan bagaimana terciptanya suatu makanan baru, baik itu hasil akulturasi dengan makanan lain atau pengolahan bahan pangan yang belum pernah ada sebelumnya, dimana prosesnya melibatkan ukuran dan perubahan bahan-bahan dan makanan yang tercapai akan memiliki karakteristiknya tersendiri baik dari penampilan maupun rasa. Pangan (atau disebut juga makanan) merupakan salah satu kebutuhan pokok dari tiga kebutuhan utama yang dibutuhkan manusia, bahkan sejak zaman purba manusia mencari makanan bahkan menjadi prioritas utama dibandingkan dengan kegiatan lainnya (Samosa dan Irawan, 2022).

Setiap wilayah mempunyai ciri khas pada makanannya, hal ini tidak lepas dari perjalanan sejarah yang terjadi baik itu akibat interaksi dengan wilayah atau bangsa lain dimana lalu hingga ketidaksihnggapan dari masyarakat disuatu wilayah atau bangsa. Selain itu, teknik geografis juga turut mempengaruhi keberagaman makanan suatu daerah dimana hal tersebut mempengaruhi iklim dan cuaca yang tentunya berpengaruh pada variasi bahan makanan, pola hidup, serta kebiasaan masyarakat. Oleh karena keberagaman tersebut, banyak penduduk melakukan perjalanan dan ekspedisi ke wilayah lain untuk menemukan serta mengkolaborasi bahan makanan dan makanan baru yang selanjutnya dapat diwaris serta diadaptasi ke budaya mereka.

## RIWAYAT HIDUP



Gladys Trifosa, nama seorang perempuan yang lahir di Wasuponda, 2 Januari 2003, sebuah desa di Kabupaten Luwu Timur yang menurut *google* berada 582 km dari kota Makassar ini. Dia anak pertama dari 2 bersaudara, nama ayahnya Yulius dan nama ibunya Albertin Minggu. Menghabiskan masa kecil di Wasuponda, memulai pendidikan di TK Kalvari selama setahun kemudian melanjutkan ke Sekolah Dasar (SD) Negeri 251 Pae-pae selama 6 tahun, setelahnya berlanjut ke SMP Negeri 1 Wasuponda selama 3 tahun dan melanjutkan pendidikan menengah atas di SMA Negeri 1 Wasuponda yang berubah nama menjadi SMAN 5 Luwu Timur selama 3 tahun, dalam kurun waktu tersebut dia terbilang aktif mengikuti berbagai kegiatan seperti Pramuka, Vokal Grup, Olimpiade (OSN Matematika dan IPS), serta menjadi anggota Siswa Pecinta Alam (Sispala). Sejak dahulu, menjadi chef adalah cita-cita yang selalu konsisten dan tidak pernah tergantikan, walaupun saat SMP sempat tergantikan oleh musik namun kembali lagi, hingga akhirnya setelah lulus SMA melanjutkan pendidikan di Politeknik Pariwisata Makassar sebagai mahasiswa Seni Kuliner dan tidak pernah ada satu hari pun yang disesali dengan pilihan ini, banyak hal menarik dan tidak terduga yang terjadi salah satunya dengan melakukan magang di Bali pada sebuah restoran *fine dining* yakni Cuca Restaurant selama 6 bulan lamanya.