

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

Lampiran 1. 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



SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN

Nomor : 022/003-LDP/II/2024

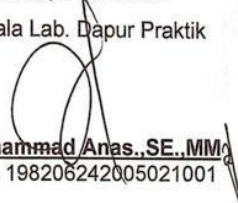
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :

Nama : Latizah Nur Maharani
Nim : 21.33043
Program Studi : Seni Kuliner 6 B
Judul Penelitian : Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak

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 2. 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 : UM.00.01/498/PTP-III/KEMPAR/2024

Hal : Balasan Surat Ijin Penelitian

Lamp : 4 (empat) lembar

Kepada Yth.

Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar

di -

Tempat

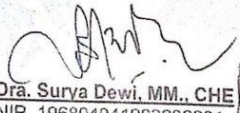
Dengan Hormat

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 izin 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.

Plh. Direktur,




Dra. Surya Dewi, MM., CHE
NIP. 196804041993032001



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



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 (Modified Cassava Flour) 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 Ramadanani	2133008	SKU 6A	Pengembangan Permen Jelly Berbahan Dasar Tomat Dari Desa Kanreapia Kabupaten Gowa
7	Muhammad Sevrizal Mulfajar	2133009	SKU 6A	Penambahan Buah Patikala (Etlinger Elatier) 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 (Averrhoa Blimbi. L)
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 (Moringa Oleifera) 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



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



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 (Hirundichthys Oxycephalus) 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 (Coix Lacryma-Jobi L.) Menjadi Produk Tempe
28	Nur Alfadillah	2133031	SKU 6A	Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nasu Likku
29	Mehdi Mahdavicikia	2133032	SKU 6A	Pemanfaatan Tepung Beras Hitam Pada Pengolahan Kwetiau
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	Lee Ikrimah Ma'ruf	2033010	SKU 6A	Pemanfaatan Food Waste Pada Lab.Kitchen Poltekpar Makassar
33	Muh. Alizar Dwi Adjie	1933087	SKU 6A	Pembuatan Dry Rub Dengan Bubuk Apel Dan Kapulaga
34	Muhammad Marsyal Said	2133061	SKU 6B	Pembuatan Instan Kue Tradisional Dari Tepung Pulu Mandoti
35	Nur Azisah	2133036	SKU 6B	Pembuatan Sukade Berbahan Kulit Buah Naga (Mesocarp)
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 (Chikpea).
39	Andi Pagombali	2133040	SKU 6B	Pemanfaatan Buah Sawo Mentega Dalam Pembuatan Produk Pastry Dengan Menggunakan Creaming Method



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



40	Irdha Salsabila Subhan	2133041	SKU 6B	Pembuatan Yoghurt Dengan Memanfaatkan Kultur Sari Buah Patkala
41	Ahmad Aslam	2133042	SKU 6B	Pemanfaatan Pati Umbi Talas Sebagai Thickening Agent
42	Laltzah 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 (Eucheama Cottoni)
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 Kulfu
55	Thereclani 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	Brillian 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

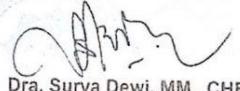


KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224
Telepon. (0411) 838456; Faksimile (0411) 838366;
Laman : www.poltekparmakassar.ac.id E-mail : email@poltekparmakassar.ac.id



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
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 (Cajanus Cajan L.) Dalam Pembuatan Kulit Tortilla
66	Fakhira Mas'ud	2133045	SKU 6B	Pembuatan Margarin Kacang Kenari (Canarium Indicum L.)
67	Fadil M	2133067	SKU 6B	Penambahan Sari Belimbing Wuluh Pada Proses Pembuatan Sourbelt Candy
68	Muh Cathur Nugraha	2133062	SKU 6B	Aplikasi buah kurma medjool (Phoenix dactylifera) pada pengolahan cookies

Plh. Direktur,


Dra. Surya Dewi, MM., CHE
NIP. 196804041993032001

Lampiran 3. Hasil tabulasi data

Warna			Aroma		
	x1.1	x2.1		x1.2	x2.2
tester	Mco	Mckt	tester	Mco	Mckt
1	4	3	1	4	4
2	4	3	2	4	4
3	3	3	3	3	2
4	4	3	4	3	3
5	3	3	5	3	3
6	3	3	6	3	4
7	3	4	7	3	3
8	4	4	8	3	3
9	4	3	9	3	3
10	3	3	10	3	3
11	3	3	11	4	3
12	4	3	12	3	3
13	3	4	13	3	3
14	3	3	14	3	4
15	4	2	15	2	3
16	4	2	16	3	3
17	4	4	17	3	2
18	3	2	18	3	3
19	3	3	19	3	4
20	3	3	20	3	3
total	69	61	Total	62	63
Rata rata	3.45	3.05	Rata rata	3.1	3.15
varian	0.26	0.37	Varian	0.20	0.34

Tekstur			Rasa		
	x1.3	x2.3		x1.4	x2.4
tester	Mco	Mckt	tester	Mco	Mckt
1	3	3	1	3	3
2	4	4	2	4	4
3	4	3	3	3	3
4	3	3	4	3	4
5	4	3	5	4	4
6	3	4	6	3	4
7	3	4	7	3	3
8	3	3	8	4	3
9	4	3	9	4	4
10	3	3	10	4	3
11	4	4	11	4	3
12	3	3	12	3	3
13	3	3	13	3	3
14	3	4	14	3	4
15	3	3	15	3	4
16	3	3	16	3	3
17	3	3	17	4	4
18	3	3	18	3	2
19	3	3	19	4	4
20	3	4	20	4	4
Total	65	66	Total	69	69
Avg	3.25	3.30	Avg	3.45	3.45
Varian	0.20	0.22	Varian	0.26	0.37

Lampiran 4. hasil perhitungan rumus uji t secara manual

A. UJI INDEPENDEN SAMPLE T TEST WARNA

1. Rumus uji Homogenitas

$$F = \frac{S_1^2}{S_2^2}$$

$$F = \frac{0,365789474}{0,260526316}$$

$$F = 1.40404$$

2. Rumus uji independen sample t test

$$Sp = \sqrt{\frac{(n_1 - 1)S_1^2 + (n_2 - 1)S_2^2}{n_1 + n_2 - 2}}$$

$$Sp = \sqrt{\frac{(20 - 1)0,365789474 + (20 - 1)0,260526316}{20 + 20 - 2}}$$

$$Sp = \sqrt{\frac{6,94999993 + 4,9499989}{38}}$$

$$Sp = 0.55961$$

Nilai t

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{Sp \sqrt{\frac{n_1 + n_2}{n_1 \cdot n_2}}}$$

$$t = \frac{3,45 - 3,05}{0.55961 \sqrt{\frac{20 + 20}{20 \cdot 20}}}$$

$$t = 2.26036$$

B. UJI INDEPENDEN SAMPLE T TEST AROMA

1. Rumus uji Homogenitas

$$F = \frac{S_1^2}{S_2^2}$$

$$F = \frac{0.34474}{0.20000}$$

$$F = 1.72368$$

2. Rumus uji independen sample t test

$$Sp = \sqrt{\frac{(n_1 - 1)S_1^2 + (n_2 - 1)S_2^2}{n_1 + n_2 - 2}}$$

$$Sp = \sqrt{\frac{(20 - 1)0.34474 + (20 - 1)0.20000}{20 + 20 - 2}}$$

$$Sp = \sqrt{\frac{6.55006 + 3.8}{38}}$$

$$Sp = 0.52189$$

Nilai t

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{Sp \sqrt{\frac{n_1 + n_2}{n_1 \cdot n_2}}}$$

$$t = \frac{3.1 - 3.15}{0.52189 \sqrt{\frac{20 + 20}{20 \cdot 20}}}$$

$$t = -0.3030$$

C. UJI INDEPENDEN SAMPLE T TEST TEKSTUR

1. Rumus uji Homogenitas

$$F = \frac{S_1^2}{S_2^2}$$

$$F = \frac{0.22105}{0.19736}$$

$$F = 1.12000$$

2. Rumus uji independen sample t test

$$Sp = \sqrt{\frac{(n_1 - 1)S_1^2 + (n_2 - 1)S_2^2}{n_1 + n_2 - 2}}$$

$$Sp = \sqrt{\frac{(20 - 1)0.22105 + (20 - 1)0.19736}{20 + 20 - 2}}$$

$$Sp = \sqrt{\frac{4.19995 + 3.79484}{38}}$$

$$Sp = 0.45740$$

Nilai t

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{Sp \sqrt{\frac{n_1 + n_2}{n_1 n_2}}}$$

$$t = \frac{3.25 - 3.3}{0.45740 \sqrt{\frac{20 + 20}{20 \cdot 20}}}$$

$$t = -0.3457$$

D. UJI INDEPENDEN SAMPLE T TEST RASA

1. Rumus uji Homogenitas

$$F = \frac{S_1^2}{S_2^2}$$

$$F = \frac{0.365789474}{0.260526316}$$

$$F = 1.404040$$

2. Rumus uji independen sample t test

$$Sp = \sqrt{\frac{(n_1 - 1)S_1^2 + (n_2 - 1)S_2^2}{n_1 + n_2 - 2}}$$

$$Sp = \sqrt{\frac{(20 - 1)0.365789474 + (20 - 1)0.260526316}{20 + 20 - 2}}$$

$$Sp = \sqrt{\frac{6,9499999 + 4,949999}{30}}$$

$$Sp = 0.55961$$

Nilai t

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{Sp \sqrt{\frac{n_1 + n_2}{n_1 \cdot n_2}}}$$

$$t = \frac{3.45 - 3.45}{0.55961 \sqrt{\frac{20 + 20}{20 \cdot 20}}}$$

$$t = 0.00000$$

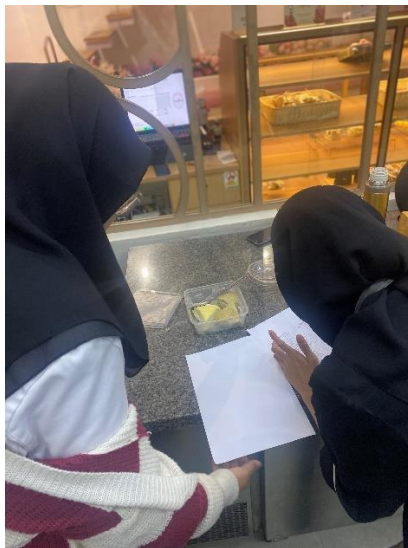
Lampiran 5. Tabel distribusi nilai F

	df1	19	20
df2			
1	247.686054	248.013082	
2	19.443142	19.445768	
3	8.666990	8.660190	
4	5.811359	5.802542	
5	4.567820	4.558131	
6	3.884412	3.874189	
7	3.455140	3.444525	
8	3.161254	3.150324	
9	2.947652	2.936455	
10	2.785445	2.774016	
11	2.658080	2.646445	
12	2.555409	2.543588	
13	2.470871	2.458882	
14	2.400039	2.387896	
15	2.339819	2.327535	
16	2.287985	2.275570	
17	2.242891	2.230354	
18	2.203297	2.190648	
19	2.168252	2.155497	
20	2.137669	2.124155	
21	2.108979	2.096033	
22	2.083689	2.070656	
23	2.060754	2.047638	
24	2.039858	2.026664	
25	2.020738	2.007471	
26	2.003178	1.989842	
27	1.986993	1.973590	
28	1.972027	1.958561	
29	1.958146	1.944620	
30	1.945236	1.931653	
31	1.933198	1.919561	
32	1.921946	1.908258	
33	1.911406	1.897669	
34	1.901512	1.887727	
35	1.892206	1.878375	
36	1.883436	1.869562	
37	1.875159	1.861242	
38	1.867332	1.853375	
39	1.859920	1.845925	

Lampiran 6. Proses Pembuatan



Lampiran 7. Pengisian Kuisiner





Lampiran 8. Turnitin

Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang...

Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak.pdf

19% SIMILARITY INDEX 18% INTERNET SOURCES 6% PUBLICATIONS 4% STUDENT PAPERS

RECENT SOURCES

1	eprints.uny.ac.id	2%
2	ojs3.unpatti.ac.id	1%
3	repository.unj.ac.id	1%
4	frscribd.com	1%
5	id.scribd.com	1%
6	repository.uib.ac.id	1%
7	Submitted to Universitas Pendidikan Indonesia	1%
8	www.researchgate.net	1%
9	Submitted to Hoa Sen University	<1%
10	adoc.pub	<1%
11	journal.uny.ac.id	<1%
12	ojs.poltekkes-malang.ac.id	<1%
13	lib.unnes.ac.id	<1%

Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang...

25	pdffox.com	<1%
26	repository.iainhamban.ac.id	<1%
31	Gebara Helena Augustyn, Helen Cynthia Dewi Tuhamury, Matheos Dahoktory. "PENGARUH PENAMBAHAN TERUNG DAUN KELDOR (Moringa oleifera) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA BISKUIT MOCAF (Modified Cassava Flour)", AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 2017.	
32	Submitted to lain Palopo	<1%
33	Submitted to Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung	<1%
34	e-jurnal.nobel.ac.id	<1%
35	ejournal.poltekded.ac.id	<1%
36	jurnal.ugm.ac.id	<1%
37	text-id.123dok.com	<1%
38	209journal.fapertaum.ac.id	<1%
39	ojs.unm.ac.id	<1%
40	repositori.unsil.ac.id	<1%
41	repositori.ar-raniry.ac.id	<1%

Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang...

14	repository.iainpalopo.ac.id	<1%
15	digilib.uinsby.ac.id	<1%
16	idruin-antasari.ac.id	<1%
17	docplayer.info	<1%
18	journal.unnes.ac.id	<1%
19	repositori.uin-alauddin.ac.id	<1%
20	core.ac.uk	<1%
21	garuda.kemdikbud.go.id	<1%
22	etheses.iainponorogo.ac.id	<1%
23	www.coursehero.com	<1%
24	berthoerizal.blogspot.com	<1%
25	pdfcoffee.com	<1%
26	kkj.kp3k.kkp.go.id	<1%
27	Zahra J Artina, Dewi F Ayu, Rahmayuni Rahmayuni. "The Crackers of Modified Cassava Flour (MOCAF) and Cowpea Flour: Chemical and Sensory Properties", AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 2023	
28	Submitted to Sriwijaya University	<1%

Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang...

42	repository.unifa.ac.id	<1%
43	Submitted to Universitas Jember	<1%
44	eprints.uns.ac.id	<1%
45	www.merdeka.com	<1%
46	zombiedoc.com	<1%
47	Submitted to Binus University International	<1%
48	eprints.walisongo.ac.id	<1%
49	id.123dok.com	<1%
50	pt.scribd.com	<1%
51	Amalia Tiara Balqish. "Pengaruh CR dan DER terhadap ROE pada Perusahaan Perdagangan Eceran di BEI Periode 2015-2018", Owner (Riset dan Jurnal Akuntansi), 2020	
52	repository.trisakti.ac.id	<1%
53	waklademen.blogspot.com	<1%
54	aangpejuangislam.blogspot.com	<1%
55	dspace.umkt.ac.id	<1%
56	repository.um.ac.id	<1%
57	vinti-gzbt12.blogspot.com	<1%

Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang...

58	Farida Yanti Br Simbolon, Paulus A. Pangemanan, Yolanda P.I. Rori. "STRATEGI PT. ADIKARIA DISTRIBOGA DALAM MENINGKATKAN VOLUME PENJUALAN", AGRISOSIOEKONOMI, 2017	
59	bantaengguide.blogspot.com	<1%
60	docobook.com	<1%
61	eprints.lain-surakarta.ac.id	<1%
repository.bungabangsacirebon.ac.id		
62	Internet Source	<1%
63	repository.upi.edu	<1%
64	www.akpammakassar.ac.id	<1%
65	blog.uib.ac.id	<1%
66	ejournal.unesa.ac.id	<1%
67	id.berita.yahoo.com	<1%
68	ipoe.stkippasundan.ac.id	<1%
69	smartlegal.id	<1%
70	sumsel.tribunnews.com	<1%
71	www.kompasiana.com	<1%
72	www.scribd.com	<1%

Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang...

70	sumsel.tribunnews.com	<1%
71	www.kompasiana.com	<1%
72	www.scribd.com	<1%
73	Zati Kinasih, Noi Novidahia, Muhammad Fakhri Kurmiawan. "Karakteristik Kimia dan Sensori Roti Kering Bagelen Substitusi Tepung Kacang Arab (Cicer arietinum)", JURNAL AGRINDUSTRI HALAL, 2023	
74	wahyudimuhammad.blogspot.com	<1%
75	we-didview.xyz	<1%

Exclude dates: OFF Exclude bibliography: OFF



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: Tina Perez
Assignment title: Experiment 96: Paper Assignment
Submission title: Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak.pdf
File name: Pembuatan_Mille_Crepes_Tepung_Kacang_Tunggak..pdf
File size: 1M
Page count: 55
Word count: 9,959
Character count: 60,037
Submission date: 24-Jul-2024 04:44AM (UTC-0700)
Submission ID: 2421692446



