

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

## Lampiran 1. Surat Izin Penelitian

 <b>KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/ BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR</b> Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224 Telepon. (0411) 838456; Faksimile (0411) 838366; Laman : <a href="http://www.poltekiparmakassar.ac.id">www.poltekiparmakassar.ac.id</a> E-mail : <a href="mailto:email@poltekiparmakassar.ac.id">email@poltekiparmakassar.ac.id</a>	
Makassar, 04 Juni 2024	
No : SPER/144/UM/PTP.3/2024	
Hal : Balasan Surat Ijin Penelitian	
Lamp : -	
Kepada Yth . <b>Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar</b> Di - Tempat	
<b>Dengan Hormat</b>	
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	
<b>Direktur,</b>	
	
<b><u>Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par..CHE</u></b> NIP. 19660211 199203 1 002	
<small>Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN</small>	



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	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 Bilimbi. 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](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 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	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
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 @mtbgenk



### SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN

Nomor : 048/003-LDP/VII/2024

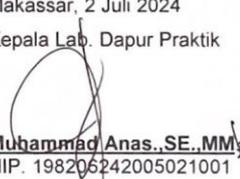
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :

Nama : Putri Nabila  
Nim : 21.33004  
Program Studi : Seni Kuliner 6 A  
Judul Penelitian : Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dalam Pembuatan Aneka Puding Dengan Penerapan Metode *Au Bain Marie*

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. Nota Dinas Seminar proposal

**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. Syahrial, S.Sos., MAP Pembimbing 2  
3. Lily Dianafitry Hasan,A.md,S.Sos,MM,CHE 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	Kamis, 18 April 2024	2133004	Putri Nabila	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

MARYAM YUSUF, SE., M.Si  
NIP. 19880116 201503 2 003

**Tembusan Yth:**

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

## Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian



### Lampiran 5 Pengisian Kuesioner Oleh Panelis



## Lampiran 6. Laporan Penelitian

**LAPORAN PENELITIAN  
LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK**

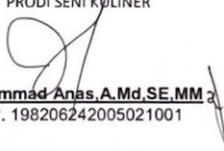
NAMA : PUTRI NABILA  
 NIM : 2133004  
 PRODI / SEMESTER : SENI KULINER / 6A

**JUDUL PENELITIAN :**

PEMANFAATAN TEPUNG MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) DALAM  
 PEMBUATAN ANEKA PUDING DENGAN PENERAPAN METODE *AU BAIN MARIE*

HARI / TANGGAL	HASIL YANG DI CAPAI	TTD PETUGAS LABORATORIUM
KAMIS / 21 MAY 2024	Klapertart : Tekstur yang masih berat sehingga perlu penambahan kuning telur Leche Flan : Belum nge-set dengan baik, mould memiliki ketinggian yang tidak sesuai Soufflé : Gula nya perlu di kurangi	
RABU / 29 MAY 2024	Klapertart : Tekstur terlalu padat sehingga perlu pengurangan maizena, rasa cenderung asin Leche Flan : Belum nge-set dengan baik Soufflé : Rasa yang cenderung asin dan gula pada meringue perlu dikurangi	
KAMIS / 27 JUNI 2024	Klapertart : Penambahan topping dan tekstur sudah bagus Leche Flan : Sudah nge-set disebabkan waktu bake-nya ditambah Soufflé : Rasa dan tekstur yang pas	

MAKASSAR, 27 / 06 / 2024  
 MENGETAHUI,  
 KEPALA LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK  
 PRODI SENI KULINER

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

## Lampiran 7 Hasil Turnitin

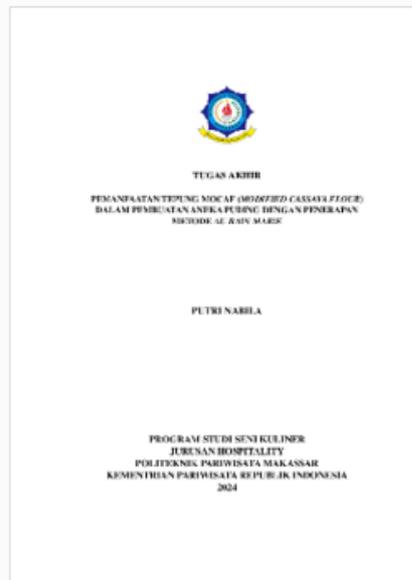


## Digital Receipt

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 13  
Submission title: PEMANFAATAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN ANEKA ...  
File name: PEMANFAATAN\_TEPUNG\_MOCAF\_DALAM\_PEMBUATAN\_ANEK...  
File size: 2.08M  
Page count: 82  
Word count: 13,496  
Character count: 82,489  
Submission date: 23-Jul-2024 04:27AM (UTC-0400)  
Submission ID: 2421235460



PEMANFAATAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN ANEKA PUDING DENGAN PENERAPAN METODE AU BAIN MARIE.pdf

ORCID iD REPORT

14% SIMILARITY INDEX 13% INTERNET SOURCES 5% PUBLICATIONS % STUDENT PAPERS

HEALTH SOURCES

1	journal.univetbantara.ac.id	1%
2	repository.ub.ac.id	1%
3	js.greenpublisherid	1%
4	ejournal.unisi.ac.id	1%
5	id.wikipedia.org	1%
6	www.jipb.stpbipress.id	1%
7	ejournal.lundiksha.ac.id	<1%
8	ejs.umud.ac.id	<1%
9	journal.ubm.ac.id	<1%
10	core.ac.uk	<1%
11	repository.trisakti.ac.id	<1%
12	www.coursehero.com	<1%
13	adoc.pub	<1%
14	eprints.unim.ac.id	<1%
15	repository.uimsizu.ac.id	<1%
16	tokobukuonline.djogja.web.id	<1%
17	repositori.uin-alauddin.ac.id	<1%
18	docplayer.info	<1%
19	www.slideshare.net	<1%
20	repository.stp-bandung.ac.id	<1%
21	Dwi Nugrohawati, Reza Widhar Pahlevi. "Faktor penentu keputusan pembelian konsumen pada produk Wu Bakery", Academy of Education Journal, 2024	<1%
22	eprints.poltekkesjogja.ac.id	<1%
23	es.scribd.com	<1%
24	id.123dok.com	<1%
25	johannessimabupang.wordpress.com	<1%
26	digilib.unila.ac.id	<1%
27	repository.upi.edu	<1%
28	Dwi Ariyanti Nur'utami, Tiana Fitriha, Devi Oktavia. "Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (Modified Cassava Flour)", JURNAL AGROINDUSTRI HALAL, 2020	<1%
29	Niken Pratiwi. "Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) analysis in the process of making moringa leaf sponge cake in X Hospital", Jurnal Skala Kesehatan, 2023	<1%

30	digilib.uns.ac.id	<1%
31	text-id.123dok.com	<1%
32	e-journalivet.ac.id	<1%
33	ebook.umpwt.ac.id	<1%
34	pt.scribd.com	<1%
35	repository.iainpurwokerto.ac.id	<1%
36	ni26.blogspot.com	<1%
37	repository.unhas.ac.id	<1%
38	lib.unnes.ac.id	<1%
39	ayoajian.com	<1%
40	eprints.umy.ac.id	<1%
41	etheses.uinmataram.ac.id	<1%
42	journal3.uin-alauddin.ac.id	<1%
43	repo.uimsatu.ac.id	<1%
44	Asrie, Nina. "Tingkat Kepuasan Orang Tua Terhadap Implementasi Program Wajib Mondok Dan Tahfizul Qur'an Di Madrasah Tsanawiyah Ar Raudlah Ajabarang Banyumas", Institut Agama Islam Negeri Purwokerto (Indonesia), 2022	<1%
45	eprints.undip.ac.id	<1%
46	repository.ar-raniry.ac.id	<1%
47	Pande Made Krisna Angga Wijaya, Ni Wayan Rena Mariani. "Kualitas Sari Jahe Sebagai Bahan Pembuatan Puding", Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bonis, 2023	<1%
48	bbp2tp.litbang.pertanian.go.id	<1%
49	ejournal-poltekparmaks.ac.id	<1%
50	docobook.com	<1%
51	izzahshalehah.wordpress.com	<1%
52	123dok.com	<1%
53	digilibadmin.unismuh.ac.id	<1%
54	jatp.ift.or.id	<1%
55	repository.dps.stp-bandung.ac.id	<1%
56	galoon-info.blogspot.com	<1%
57	home-industri-tas.com	<1%
58	id.scribd.com	<1%
59	katalog.ukdw.ac.id	<1%
60	ml.scribd.com	<1%
61	moam.info	<1%
62	repository.metrouniv.ac.id	<1%
63	wol.jw.org	<1%
64	Hanan Rana Putri Zaidi, Pancawati Hardiningsih. "Keputusan Pajak Di Era Digital : Studi Komparasi UMKM Berbasis Konvensional Dan Digital", Journal of Economic, Bussines and Accounting (COSTING), 2024	<1%
65	Kartika Pangatila, Pemi M. Wowow, Bernat S. P. Hutagalung. "Perbandingan efektivitas pemberian asam mefenamat dan natrium diklofenak sebelum pencabutan gigi terhadap durasi ambang nyeri setelah pencabutan gigi", e-GIGI, 2016	<1%
66	Sulaiman Sulaiman, Era Prestoroka, Mujib Mujib. "DAMPAK PELAKSANAAN PROGRAM BANTUAN OPERASIONAL SEKOLAH (BOS) TERHADAP PARTISIPASI PENDIDIKAN", Jurnal Pendidikan PKN (Pancasila dan Kewarganegaraan), 2020	<1%
67	andjati.wordpress.com	<1%
68	biokimiaedu.com	<1%
69	digilib.uinsby.ac.id	<1%
70	garuda.ristekbrin.go.id	<1%
71	gudangbajuanak.com	<1%
72	ihamcreative.wordpress.com	<1%
73	live-look-no.icu	<1%
74	repository.uma.ac.id	<1%
75	repository.unja.ac.id	<1%
76	sms.temanggungkab.go.id	<1%
77	www.golectures.com	<1%
78	www.tempointeractive.com	<1%
79	eprints.walisongo.ac.id	<1%
80	makalah.id	<1%

Exclude quotes OFF Exclude bibliography OFF

## Lampirann 8 angket penelitian

## ANGKET

JUDUL : PEMANFAATAN TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DALAM PEMBUATAN ANEKA PUDING DENGAN PENERAPAN METODE *AU BAIN MARIE*

NAMA PANELIS : HARI/TANGGAL:  
 METODE : INDERAWI  
 JENIS KELAMIN :  
 USIA :

Untuk itu saya memohon kesediaan saudara(i) untuk memberikan pendapat yang sesungguhnya tentang pengaplikasian tepung mocaf dalam ketiga jenis puding yaitu *soufflé*, *leche flan pudding cake*, dan juga klapertart berdasarkan tekstur, rasa, aroma dan juga warna dengan memberi tanda ceklis(✓) pada pilihan ya/tidak

NO.	PERNYATAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
SOUFFLÉ			
1.(TEKSTUR)	1. Tekstur <i>soufflé</i> dari mocaf terasa lembut dan <i>moist</i>		
2.(RASA)	2. Terdapat rasa mocaf yang nampak pada <i>soufflé</i>		
3.(AROMA)	3. Terdapat aroma mocaf pada <i>soufflé</i>		
4.(WARNA)	4. Terlihat warna <i>soufflé</i> yang dihasilkan menarik		

Pemanfaatan mocaf dalam produk ini diterapkan pada layer sponge *leche flan*-nya, adapun penilaian inderawi terkait produk, ditinjau atas;

NO.	PERNYATAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
LECHE FLAN PUDDING CAKE			
1.(TEKSTUR)	1. <i>Sponge</i> dari mocaf bertekstur lembut dan berongga seperti sponge pada umumnya		
2.(RASA)	2. Terdapat rasa mocaf yang dirasakan		
3.(AROMA)	3. Terdapat aroma mocaf yang tercium pada produk		
4.(WARNA)	4. Terlihat warna yang dihasilkan menarik		

NO.	PERNYATAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
KLAPERTART			
1.(TEKSTUR)	1. Klapertart dari mocaf terasa lembut teksturnya		
2.(RASA)	2. Terdapat rasa mocaf yang nampak		
3.(AROMA)	3. Terdapat aroma mocaf yang tercium pada produk		
4.(WARNA)	4. Terlihat warna yang dihasilkan menarik		

## Lampiran 9. Data Mentah Angket

## ANGKET

Judul : Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dalam Pembuatan Aneka Puding Dengan Penerapan Metode *Au Bain Marie*  
 Nama Panelis : FAISAL AKBAR ZAENAL Hari/Tanggal: KAMIS / 27 JUNI 2024  
 Metode : Inderawi

Untuk itu saya memohon kesediaan saudara(i) untuk memberikan pendapat yang sesungguhnya tentang pemanfaatan tepung mocaf dalam ketiga jenis puding yaitu *soufflé*, *leche flan pudding cake*, dan juga klapertart berdasarkan karakteristik nya yang ditinjau atas komponen tekstur, rasa, aroma dan juga warna dengan memberi tanda ceklis (✓) pada pilihan ya/tidak

NO.	PERNYATAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
SOUFFLÉ			
1.(TEKSTUR)	1. Tekstur <i>soufflé</i> dari mocaf terasa lembut dan <i>moist</i>	✓	
2.(RASA)	2. Terdapat rasa mocaf yang nampak pada <i>soufflé</i>		✓
3.(AROMA)	3. Terdapat aroma mocaf pada <i>soufflé</i>		✓
4.(WARNA)	4. Terlihat warna <i>soufflé</i> yang dihasilkan menarik	✓	

Pemanfaatan mocaf dalam produk ini diterapkan pada *layer sponge leche flan*-nya, adapun penilaian inderawi terkait produk ditinjau atas;

NO.	PERNYATAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
LECHE FLAN PUDDING CAKE			
1.(TEKSTUR)	1. <i>Layer sponge</i> dari mocaf bertekstur lembut dan berongga seperti sponge pada umumnya	✓	
2.(RASA)	2. Terdapat rasa mocaf yang dirasakan		✓
3.(AROMA)	3. Terdapat aroma mocaf yang tercium pada produk		✓
4.(WARNA)	4. Terlihat warna yang dihasilkan menarik	✓	

NO.	PERNYATAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
KLAPERTART			
1.(TEKSTUR)	1. Klapertart dari mocaf terasa lembut teksturnya	✓	
2.(RASA)	2. Terdapat rasa mocaf yang nampak		✓
3.(AROMA)	3. Terdapat aroma mocaf yang tercium pada produk		✓
4.(WARNA)	4. Terlihat warna yang dihasilkan menarik	✓	

Lampiran 10. Tabulasi Data Hasil Uji Kuesioner Menggunakan Exel

No. Res	Pernyataan (Souffle )				TOTAL SKOR	% YA(S)	% TIDAK (TS)
	1	2	3	4			
1	1	0	0	1	20	100	0
2	1	1	1	1	15	75	25
3	1	1	0	1	11	55	45
4	1	1	1	1	19	95	5
5	1	0	0	1	11	55	45
6	1	0	0	1	11	55	45
7	1	1	1	1	19	95	5
8	1	1	0	1	11	55	45
9	1	0	1	1	11	55	45
10	1	1	0	1	11	55	45
11	1	1	0	1	11	55	45
12	1	1	1	1	19	95	5
13	1	1	1	1	19	95	5
14	1	1	0	1	11	55	45
15	1	1	1	1	19	95	5
16	1	1	1	1	19	95	5
17	1	1	1	1	19	95	5
18	1	1	1	0	11	55	45
19	1	0	1	1	11	55	45
20	1	1	0	1	11	55	45

No. Res	Pernyataan (Leche Flan Pudding )				TOTAL SKOR	% YA(S)	% TIDAK (TS)
	1	2	3	4			
1	1	0	0	1	17	85	15
2	1	1	0	1	13	65	35
3	1	1	0	1	4	20	80
4	1	1	1	1	20	100	0
5	1	0	0	1	13	65	35
6	1	1	0	1	13	65	35
7	1	1	0	1	13	65	35
8	1	1	0	1	13	65	35
9	1	0	0	1	4	20	80
10	1	1	1	1	13	65	35
11	1	1	0	1	13	65	35
12	1	1	1	1	13	65	35
13	1	1	1	1	13	65	35
14	1	1	0	1	13	65	35
15	1	0	0	1	4	20	80
16	1	1	0	1	13	65	35
17	1	0	0	1	4	20	80
18	0	0	0	1	1	5	95
19	1	0	0	1	1	5	95
20	1	1	0	1	13	65	35

No. Res	Pernyataan (Klapertart)				TOTAL SKOR	% YA(S)	% TIDAK (TS)
	1	2	3	4			
1	1	0	0	1	20	100	0
2	1	1	0	1	13	65	35
3	1	1	1	1	5	25	75
4	1	1	1	1	19	95	5
5	1	0	0	1	13	65	35
6	1	1	0	1	13	65	35
7	1	1	0	1	13	65	35
8	1	1	0	1	13	65	35
9	1	0	0	1	4	20	80
10	1	1	1	1	13	65	35
11	1	1	0	1	13	65	35
12	1	0	1	1	13	65	35
13	1	1	0	1	13	65	35
14	1	1	0	1	13	65	35
15	1	1	0	1	13	65	35
16	1	0	0	1	4	20	80
17	1	0	0	1	4	20	80
18	1	1	1	1	19	95	5
19	1	1	0	1	13	65	35
20	1	0	0	1	4	20	80

## Lampiran 11. Formulir Persetujuan Sidang

### Formulir Persetujuan Ujian Sidang

Nama : Putri Nabila  
 NIM : 2133004  
 Jurusan : Hospitaliti  
 Program Studi : Seni Kuliner  
 Program : D3

Judul Tugas Akhir yang diajukan untuk diseminarkan adalah :

Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dalam Pembuatan Aneka Puding dengan Penerapan Metode *Au Bain Marie*

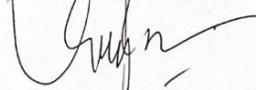
Makassar, 23 Juli 2024

Menyetujui,  
Pembimbing Utama



Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par., MM.  
NIP. 19851013 200912 1 005

Pembimbing Pendamping



Dr. Syahrial, S.Sos., M.AP  
NIP. 19750902 19980 1 001

Yang Mengajukan



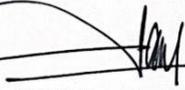
Putri Nabila  
NIM. 2133004

Mengetahui,  
Kasubbag ADAK



Maryam Yusuf, SE., M.Si.  
NIP. 19880116 201503 2 003

Ketua Jurusan



Daniel Adolf Ohlyver, SE., M.Pd.  
NIP. 19651230 199403 1 001

Ketua Program Studi



Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par., MM.  
NIP. 19851013 200912 1 005

## RIWAYAT HIDUP



Putri Nabila, nama seorang perempuan yang lahir di Pangkep, 19 Mei 2003, sebuah desa di Kabupaten Pangkajene Kepulauan yang bernama Desa Mandalle yang menurut *google* berada 79 km dari Pusat kota Makassar ini. Dia adalah seorang anak sulung dari 2 bersaudara, Dilahirkan oleh seorang ibu bernama Rini Susanti Nur Arief dan merupakan putri sulung dari Bapak Taslim. Dia menghabiskan masa kecilnya di kecamatan Mandai Kabupaten Maros, sempat memulai jenjang pertama dalam bersekolah, yaitu TK Angkasa Pura, Kemudian setelah 2 tahun menempuh masa TK nya, dia melanjutkan pendidikan nya di Sekolah Dasar Angkasa Pura Kompleks Perhubungan selama 1 semester kemudian orang tuanya memutuskan untuk berpindah ke Kota Palopo, sehingga sisa pendidikan sekolah dasarnya dilanjutkan di SD Negeri 48 Kota Palopo, setelahnya melanjutkan pendidikan menengah pertama-nya di dalam Madrasah Tsanawiyah Negeri Model Kota Palopo, dan pendidikan terakhir yang ditempuh di Kota Palopo adalah SMA Negeri 3 Kota Palopo. Anak sulung dari ibu Rini dan bapak Taslim ini memutuskan untuk memulai masa rantau nya di usia 18 Tahun, kurang lebih 3 tahun ia tempuh di Politeknik Pariwisata Makassar untuk mendapatkan gelar Diploma III

Sedari kecil, dia adalah anak yang sulit untuk bersosialisasi dan tergolong pendiam dalam lingkungan nya. Namun, sejak SMA, dia aktif dalam berorganisasi, baik internal maupun eksternal sekolah, salah satu organisasi yang menurutnya mampu meng-*improve* dirinya ialah *Smanet English Association*. Banyak hal baru yang ia tempuh dalam setiap jenjang pendidikannya. Untuk menjadi seseorang yang nantinya mampu dalam bidang kuliner, salah satu cara yang ia upayakan adalah mengikuti seluruh ketentuan maupun peraturan yang ada selama masa pendidikannya di Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar. Seluruh hal kecil yang menjadi prosesnya dalam berpendidikan merupakan alasan suksesnya dirinya dalam bidang yang ia senangi nantinya.