

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1 Angket kuisisioner penelitian

Kuisisioner

Nama :
 Umur :
 Nama Prodak : Pastry Shell

Hari/tanggal :
 No. Kuisisioner :

Saya memohon kesediaan waktu saudara (i) untuk mengisi kuisisioner penelitian saya yang berjudul Pemanfaatan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Pastry Shell

| Aspek | Pertanyaan | jawaban | |
|---------|---|--------------------------|--------------------------|
| | | Ya | Tidak |
| Tekstur | 1. Apakah tekstur pada pastry shell beremah? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 2. Apakah tekstur pada pastry shell berpasir? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 3. Apakah tekstur pada pastry Shell renyah? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Rasa | 1. Apakah rasa butter terdapat pada pastry shell? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 2. Apakah rasa manis terdapat pada pastry Shell? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 3. Apakah rasa gurih terdapat pada pastry shell? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| warna | 1. Apakah pastry shell memiliki warna yang menyerupai tepung beras merah? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Aroma | 1. Apakah pastry shell memiliki aroma butter? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 2. Apakah pastry Shell memiliki aroma Khas Beras Merah? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| Uji Kesukaan Pastry Shell | | | | |
|---|---------|------|-------|-------|
| Penilaian | Tekstur | Rasa | Warna | Aroma |
| Sangat suka | | | | |
| Suka | | | | |
| Tidak suka | | | | |
| Sangat tidak suka | | | | |
| Keterangan : 4 (Sangat Suka), 3 (Suka), 2 (Tidak Suka), 1 (Sangat Tidak Suka) | | | | |

Lampiran 2 Data mentah Uji Inderawi

| no res | tekstur | | | rasa | | | warna | aroma | | |
|--------|---------|----|-----|------|----|----|-------|-------|----|---|
| | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 2 | |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 3 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 5 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 7 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 9 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 11 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 12 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 13 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 14 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 15 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| TOTAL | 12 | 12 | 15 | 11 | 10 | 11 | 12 | 7 | 10 | |
| % YA | 80 | 80 | 100 | 73 | 67 | 73 | 80 | 47 | 67 | |
| %TIDAK | 20 | 20 | 0 | 27 | 33 | 27 | 20 | 53 | 33 | |

Lampiran 3 Data mentah Uji Hedonik

| <i>Uji kesukaan Pastry shell</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|-------------|
| Skala Penilaian | Tester | | | | | | | | | | | | | | | Jumlah Skor |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | |
| Tekstur | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 50 |
| Rasa | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 4 | 4 | 49 |
| Warna | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 49 |
| Aroma | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 2 | 4 | 3 | 48 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

Skor Penilaian:
Sangat Suka: 4 ; Suka: 3 ; Tidak Suka: 2 ; Sangat Tidak Suka: 1

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.poltekiparmakassar.ac.id E-mail : 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,



Dr. Herry Rachmat Widjaja.MM.Par.,CHE
NIP. 19660211 199203 1 002

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN



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 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 Sevriзал Mulfajar | 2133009 | SKU 6A | Penambahan Buah Patikala (<i>Etlinger 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 Mahdavicckia | 2133032 | SKU 6A | Pemanfaatan Tepung Beras Hitam Pada Pengolahan Kwetiau |

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN



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



| | | | | |
|----|-------------------------|---------|--------|--|
| 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 |

Direktur,



Dr. Herry Rachmat Widjaja.MM.Par.,CHE
NIP. 19660211 199203 1 002




Lampiran 5 Laporan Penelitian

**LAPORAN PENELITIAN
LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK**

NAMA : Rahmi Nurulya Azhari
 NIM : 2133027
 PRODI / SEMESTER : SKU - 6A

JUDUL PENELITIAN :

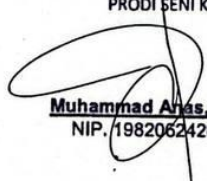
Pemanfaatan tepung beras merah dalam
 Pembuatan pastry shell

| HARI / TANGGAL | HASIL YANG DI CAPAI | TTD PETUGAS LABORATORIUM |
|-----------------------|---|---|
| Kamis, 16/05/2024 | Hasil yang didapatkan pada uji coba 1. Yaitu tekstur yang keras dan sangat berpasir. |  16/5/2024 |
| Jum'at, 29/05/2024 | Hasil yang didapatkan pada uji coba 2 yaitu, menggunakan tepung "Beth's Four Flour mix" tekstur yang diperoleh yaitu, sangat rapuh. |  29/5/2024 |
| Selasa, 18/06/2024 | Hasil yang didapatkan pada uji coba 3 yaitu, tekstur yang renyah dan berpasir. |  18/6/2024 |


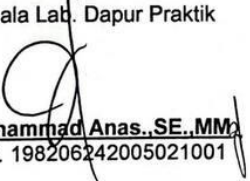
MAKASSAR, 2/8/2024

MENGETAHUI,

KEPALA LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK
 PRODI SENI KULINER


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

Lampiran 6 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 <small>By Design In A Kitchen</small> |
| <u>SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN</u> Nomor : 025/003-LDP/VII/2024 | |
| <p>Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :</p> | |
| Nama | : Rahmi Nuralya Azhari |
| Nim | : 21.33027 |
| Program Studi | : Seni Kuliner 6 A |
| Judul Penelitian | : Pemanfaatan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Pastry Shell |
| <p>Bahwa Nama tersebut di atas telah melakukan penelitian di Laboratorium Dapur Praktik pada Bulan April – Juni 2024.</p> | |
| <p>Demikian surat ini kami buat dengan sebenarnya agar dapat digunakan dengan seperlunya. Terima Kasih.</p> | |
| <p>Makassar, 2 Juli 2024 Kepala Lab. Dapur Praktik</p>  Muhammad Anas., SE., MM. NIP. 198206242005021001 | |

Lampiran 7 Dokumentasi Panelis



Lampiran 8 Hasil Turnitin

| ORIGINALITY REPORT | | |
|--------------------|--|----------------|
| Shell.pdf | | |
| SIMILARITY INDEX | | |
| 18% | 16% | 5% |
| INTERNET SOURCES | PUBLICATIONS | STUDENT PAPERS |
| PRIMARY SOURCES | | |
| 1 | boga.ppj.unp.ac.id Internet Source | 2% |
| 2 | ejournal.unp.ac.id Internet Source | 1% |
| 3 | ejournal.undiksha.ac.id Internet Source | 1% |
| 4 | ejournal.unesa.ac.id Internet Source | 1% |
| 5 | Submitted to Hoa Sen University Student Paper | 1% |
| 6 | 123dok.com Internet Source | 1% |
| 7 | id.123dok.com Internet Source | <1% |
| 8 | lib.unnes.ac.id Internet Source | <1% |
| 9 | Syirril Ihromi, Marianah Marianah, Yodi Adi Susandi. "SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KERING", Jurnal Agrotek UMMat, 2018 Publication | <1% |
| 10 | journal-nusantara.com Internet Source | <1% |
| 11 | Hanan Rana Putri Zaidi, Pancawati Hardiningsih. "Kepatuhan Pajak Di Era Digital : Studi Komparasi UMKM Berbasis Konvensional Dan Digital", Journal of Economic, Bussines and Accounting (COSTING), 2024 Publication | <1% |
| 12 | docplayer.info Internet Source | <1% |
| 13 | repository.stptrisakti.ac.id Internet Source | <1% |
| 14 | Submitted to Universitas Negeri Jakarta Student Paper | <1% |
| 15 | Submitted to Universitas Sebelas Maret Student Paper | <1% |
| 16 | perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id Internet Source | <1% |
| 17 | journal.untar.ac.id Internet Source | <1% |
| 18 | Submitted to Universitas Pendidikan Indonesia Student Paper | <1% |
| 19 | id.wikipedia.org Internet Source | <1% |
| 20 | text-id.123dok.com Internet Source | <1% |
| 21 | dspace.uui.ac.id Internet Source | <1% |
| 22 | repository.podomorouniversity.ac.id Internet Source | <1% |
| 23 | etheses.iainponorogo.ac.id Internet Source | <1% |
| 24 | repository.ub.ac.id Internet Source | <1% |
| 25 | repository.usd.ac.id Internet Source | <1% |
| 26 | id.scribd.com Internet Source | <1% |
| 27 | talentaconfseries.usu.ac.id Internet Source | <1% |
| 28 | Fadhilah Achmad, Nurul Muchlisah Z, Marlina S. Palad, Mariani H. Mansyur. "Karakteristik Nilai Gizi dan Sensorik pada | <1% |
| 39 | www.cantika.com Internet Source | <1% |
| 40 | eprints.uny.ac.id Internet Source | <1% |
| 41 | library.binus.ac.id Internet Source | <1% |
| 42 | repository.radenintan.ac.id Internet Source | <1% |
| 43 | dkwek.com Internet Source | <1% |
| 44 | eprints.upnyk.ac.id Internet Source | <1% |
| 45 | makassartribunnews.com Internet Source | <1% |
| 46 | www.scribd.com Internet Source | <1% |
| 47 | Submitted to Universitas Muhammadiyah Yogyakarta Student Paper | <1% |
| 48 | Xuejing XIE. "GEOCHEMICAL STANDARD REFERENCE SAMPLES GSD 9712, GSS 178 AND GSR 176", Geostandards and Geoanalytical Research, 4/1989 Publication | <1% |
| 49 | anzler.com Internet Source | <1% |
| 50 | core.ac.uk Internet Source | <1% |
| 51 | ejournal.ung.ac.id Internet Source | <1% |
| 52 | eprints.iain-surakarta.ac.id Internet Source | <1% |
| 53 | gunawan306.blogspot.com Internet Source | <1% |
| 54 | journal.wima.ac.id Internet Source | <1% |
| 55 | pasartani.lestarimandiri.org Internet Source | <1% |
| 56 | pt.scribd.com Internet Source | <1% |
| 57 | repo.darmajaya.ac.id Internet Source | <1% |
| 58 | www.elitha-eri.net Internet Source | <1% |
| 59 | www.researchgate.net Internet Source | <1% |
| 60 | Submitted to Binus University International Student Paper | <1% |
| 61 | Merynda Indriyani Syafutri, Friska Syaiful, Eka Lidiasari, Dela Pusvita. "Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (Oryza nivara)", AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian, 2020 Publication | <1% |
| 62 | Rosdiani Azis. "KARAKTERISTIK BUBUR BAYI INSTAN BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS MERAH DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR (MORINGA OLEIFERA LAM)", Journal Of Agritech Science (JASC), 2020 Publication | <1% |
| 63 | aryhani97.blogspot.com Internet Source | <1% |
| 64 | beautytreats.co.id Internet Source | <1% |
| 65 | e-repository.perpus.iain Salatiga.ac.id Internet Source | <1% |
| 66 | frscribd.com Internet Source | <1% |
| 67 | habibihadi.blogspot.com Internet Source | <1% |
| 68 | jurnal.stiatabalong.ac.id Internet Source | <1% |
| | repository.uin-cuka.ac.id | |



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: | Levi Sweet |
| Assignment title: | Experiment 99: Paper Assignment |
| Submission title: | Pemanfaatan Tepun Beras Merah Dalam Pembuatan Pastry ... |
| File name: | Pemanfaatan_Tepun_Beras_Merah_Dalam_Pembuatan_Pastr... |
| File size: | 1.5M |
| Page count: | 48 |
| Word count: | 9,339 |
| Character count: | 56,521 |
| Submission date: | 24-Jul-2024 01:32AM (UTC-0400) |
| Submission ID: | 2421675508 |



Lampiran 9 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://poltekparmakassar.ac.id>; E-mail : email@poltekparmakassar.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. Syahril, S.Sos., MAP Pembimbing 2
3. Faisal Akbar Zaenal, A.Md.Par., SST.Par., MM. Pembahas
4. Muhammad Anas, A.Md., SE, MM, CHE Pembahas


Dari : Kepala Sub Bagian Administrasi Akademik
Perihal : Ujian Sidang

Menunjuk Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor : HK.01.02/128/PTP III/KEMPAR/2024 tentang Dosen Pembimbing Penulisan Tugas/Proyek Akhir Mahasiswa Program Diploma 3 dan Diploma 4 di lingkungan Politeknik Pariwisata Makassar Tahun 2024, maka dengan ini kami meminta Bapak/Ibu untuk membahas seminar proposal atas nama mahasiswa, sebagai berikut:

| No | Hari/Tanggal | NIM | Nama Mahasiswa | PRODI | Waktu | Keterangan |
|----|------------------------|---------|----------------------------|-------|---------------|------------|
| 1 | Rabu, 03 April 2024 | 2133027 | Rahmi Nuralya Azhari | SKU | 14.00 - 15.00 | 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

RIWAYAT HIDUP



RAHMI NURALYA AZHARI. Lahir di Sengkang, pada tanggal 27 Mei 2003. Penulis merupakan anak terakhir dari tiga bersaudara dari pasangan Asri Mannan dan Radiya Mustafah. Penulis pertama kali masuk pendidikan Sekolah Dasar atau Inpres Baddoka tahun 2009 di Kota Makassar. Dilanjutkan pada tahun 2015 pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 25 Makassar selesai pada tahun 2018. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan di SMK Negeri 4 Makassar Jurusan Tata Boga pada tahun 2019 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 Hotel Four points by Sheraton Makassar pada bulan Januari 2023- Juli 2023