

**L**

**A**

**M**

**P**

**I**

**R**

**A**

**N**



## 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	4	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

 <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 .  
**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.poltekiparmakassar.ac.id E-mail : 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>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 Mahdavicik	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](http://www.poltekparmakassar.ac.id) E-mail : [email@poltekparmakassar.ac.id](mailto: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 Nuruliyah Azhari  
 NIM : 2133027  
 PRODI / SEMESTER : SKU - 6A

**JUDUL PENELITIAN :**

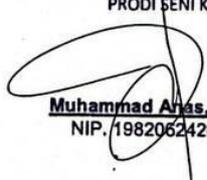
Pemanfaatan tepung beras merah dalam  
 Pembuatan pastry shell

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

<b>POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR</b> Jl. Gunung Rinjani Kota Mandiri, Tanjung Bunga, Makassar Telp. 0411-838456 <a href="mailto:kitchenlaboratory.poltekpar@gmail.com">kitchenlaboratory.poltekpar@gmail.com</a> Insta @mtbgenk	 <b>KITCHEN LABORATORY</b> By Design In A Kitchen
<b><u>SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN</u></b> Nomor : 025/003-LDP/VII/2024	
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :	
Nama	: Rahmi Nuralya Azhari
Nim	: 21.33027
Program Studi	: Seni Kuliner 6 A
Judul Penelitian	: Pemanfaatan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Pastry Shell
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  <b>Muhammad Anas., SE., MM.</b> 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 1?6", 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	



## Lampiran 9 Nota Dinas Seminar Proposal

	<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, 08111101374; Faksimile (0411) 838366 Situs Web : <a href="https://poltekiparmakassar.ac.id">https://poltekiparmakassar.ac.id</a> ; E-mail : <a href="mailto:email@poltekiparmakassar.ac.id">email@poltekiparmakassar.ac.id</a>	
---	---	---

**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