

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1. Surat Keerangan Telah Melakukan Penelitian



SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN Nomor : 060/003-LDP/VII/2024

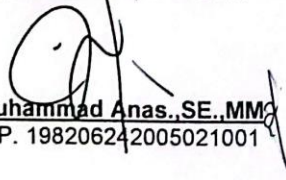
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :

Nama : Muh. Fachmi fauzan Zulhaq
Nim : 21.33059
Program Studi : Seni Kuliner 6 B
Judul Penelitian : Pemanfaatan Sawo Manila dalam Pembuatan Kulfi

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, 8 Juli 2024
Kepala Lab. Dapur Praktik


Muhammad Anas., SE., MM.
NIP. 198206242005021001

Lampiran 2. Surat Ijin Penelitian



**KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR**

Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bungg, Makassar 90224
Telepon: (0411) 838458; Faksimile (0411) 838366;
Laman: www.poltekiparmakassar.ac.id Email: emk@poltekiparmakassar.ac.id



Makassar, 04 Juni 2024

No : UM.00.01/496/PTP-IB/KEMPAR/2024
Hal : Balasan Surat Ijin Penelitian
Lamp : 4 (empat) lembar

Kepada Yth,
Kehua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar
di -
Tempat

Dengan Hormat

Menindaklanjuti surat No.068/PS/WSKU-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.

Pth. Direktur,




Dra. Surya Dewi, MM., CHE
NIP. 196304041993032001



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR

Jalan Gunung Binjai, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224
Telepon: (0411) 839456 - Faksimile (0411) 838388;
Lamar: www.poltekparimakassar.ac.id E-mail: email@poltekparimakassar.ac.id



NO	NAMA MAHASISWA	NIM	KELAS	JUDUL PENELITIAN
1	Muhammad Rafi	2133001	SKU 6A	Pembuatan Dangle Cracker Dengan Metode Dehydrate
2	Mirza Hafid	2133003	SKU 6A	Pembuatan Biskuit 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	2133006	SKU 6A	Pembuatan Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Tradisional
5	Yuzka cheren Ramba	2133006	SKU 6A	Pemanfaatan Kacang Merah Di Baraka Pada Pembuatan Dodol
6	Nur Awwa Ramadani	2133008	SKU 6A	Pengembangan Peman Jelly Berbahan Dasar Tomat Dari Desa Kanrenga Kabupaten Gowa
7	Muhammad Sevrizal Mufajar	2133008	SKU 6A	Penambahan Buah Patkula (Etinger Elater) Dalam Pembuatan Salad Dressing
8	Nadra	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	Petrian Batara Puasa	2133012	SKU 6A	Karakteristik Pembuatan Sorbet Dari Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi. L.)
11	Ely putra arugrah	2133013	SKU 6A	Analisis Method Sponge Dan Poolish Dalam Pembuatan Roti Brioche
12	Jordry i hatmura	2133014	SKU 6A	Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dalam Pembuatan Jajanan Tradisional
13	A. Geri AM	2133015	SKU 6A	Pembuatan Elektrol Vanili
14	Indriani Alexandra Kollontai Joyhid	2133016	SKU 6A	Pemanfaatan Susu Kacang Tanah Pada Produk Pastry
15	Syahril Putra Hendra	2133017	SKU 6A	Pengembangan Ide Bisnis Sate Pisang Berbasis Preserve
16	Yusri Newer	2133018	SKU 6A	Pemanfaatan Umbi Talas Dalam Pembuatan Produk Pastry
17	Hisman Septian	2133019	SKU 6A	Pemanfaatan Kulit Buh Naga Menjad Gelling Agent
18	Raviana Verdiani	2133020	SKU 6A	Pemanfaatan Tape Singkong Sebagai Perisa Yoghurt
19	Faka 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) 838404; Faksimile (0411) 838384;

Laman: www.politeknimakassar.ac.id E-mail: e-mail@politeknimakassar.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 Berbahan Bumbu Pokok
23	Miawati Manaur	2133026	SKU 6A	Pemanfaatan Ikan Tungg-Tungg (Hirundichthys Oxycephalus) Sebagai Produk Abon
24	Rahmi Nurulysa Azhari	2133027	SKU 6A	Pemanfaatan Tepung Geras Merah Dalam Pembuatan Pastry Shell
25	Ningsih Kartika Tolampi	2133028	SKU 6A	Penggunaan Chia Seed Dalam Pembuatan Toast Bread
26	Fahri Hakei Rahman	2133029	SKU 6A	Pembuatan Peman Jelly Dari Wortel
27	Gladya Triksa	2133030	SKU 6A	Analisis Pengolahan Biji Jali (Coccoloba Lacryma-Jobi L.) Menjadikan Produk Tempe
28	Nur Alaudillah	2133031	SKU 6A	Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nasu Likur
29	Mehdi Mahdaviakia	2133032	SKU 6A	Pemanfaatan Tepung Geras Hitam Pada Pengolahan Kuekaku
30	Bonaventura Theresia Agatha Azi Bha Toda	2133033	SKU 6A	Pembuatan Minyak Kulit Ayam Sebagai Umami Agen
31	Haemawati Mansyur Mustamin	2133035	SKU 6A	Mentau Dari Tepung Sorgum
32	Lee Ibtisam Mar'uf	2033010	SKU 6A	Pemanfaatan Food Waste Pada Lab Kitchen Poltekpar Makassar
33	Muh. Alizor Dwi Adja	1933087	SKU 6A	Pembuatan Dry Rub Dengan Bubuk Apel Dan Kapulaga
34	Muhammad Marsyar Said	2133061	SKU 6B	Pembuatan Instan Kue Tradisional Dan Tepung Pulu Mandor
35	Nur Azizah	2133036	SKU 6B	Pembuatan Sukade Berbahan Kulit Buah Naga (Mococarp)
36	Agus Hardiyanto	2133037	SKU 6B	Pembuatan Mie Instan Berbahan Dasar Jewerut
37	Pergi Tristayess	2133038	SKU 6B	Pembuatan Soft Candy Dari Brokoli
38	Nurul Fikha Putri Emerald	2133039	SKU 6B	Pengolahan Tahu Berbahan Dasar Kacang Arab (Chickpea)
39	Andi Pagombali	2133040	SKU 6B	Pemanfaatan Buah Sero Meraga Dalam Pembuatan Produk Pastry Dengan Menggunakan Creaming Method



KEMENTERIAN PARWISATA DAN EKONOMI KREATIF
BADAN PARWISATA DAN EKONOMI KREATIF
POLITEKNIK PARWISATA MAKASSAR

Jalan Gantung Binjai, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224
Telepon: (0411) 838456; Faksimile (0411) 838366;
Email: www.poltekparmakassar.ac.id Email: email@poltekparmakassar.ac.id



40	Incha Saesabla Subhan	2133041	SKU 6B	Pembuatan Yoghurt Dengan Memanfaatkan Kultur Sari Buah Pakkara
41	Ahmad Aalam	2133042	SKU 6B	Pemanfaatan Pati Umbi Tatas Sebagai Thickening Agent
42	Lailah Nur Maharani	2133043	SKU 6B	Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggah
43	Siti Aiyah Rahmat	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 Irena	2133047	SKU 6B	Pembuatan Vanilla Cream Sauce Berbasis Sous Vide
46	Chalerna chandra	2133049	SKU 6B	Pemanfaatan Modu Hitam Dalam Pembuatan Nougat
47	Muh. Gemilang Rabbani	2133050	SKU 6B	Pembuatan Roti Berbasis Lokal Dengan Menggunakan Tepung Sorgum
48	Devil Lilla Ningali	2133051	SKU 6B	Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Pizza Dough
49	Muhammad Anun	2133054	SKU 6B	Pembuatan Pasta Dengan Penambahan Rumpul Laut (Eucheira Cottonii)
50	Arian putra malawa	2133055	SKU 6B	Substitusi Tepung Kembang Dalam Pembuatan Pasta
51	Muh. Asiddiq	2133056	SKU 6B	Snack Bar Berbahan Dasar Pangan Lokal
52	Andini septiana	2133057	SKU 6B	Cuka Asam Jawa
53	Andi Muhammad David	2133058	SKU 6B	Pembuatan Burocong Tepung Beras Keken Hitam
54	Muh. Fachri Fauzan Zuhay	2133059	SKU 6B	Pemanfaatan Sawo Manila Dalam Pembuatan Kuff
55	Therociani Iust maege pangkung	2133063	SKU 6B	Substitusi Bahan Umbi-Umbian Ka Dalam Pembuatan Mie
56	Aif Munawir	2133064	SKU 6B	Pengolahan Tepung Geding Menjadi Produk Cookies
57	Lu'lah Shafa Kamilah	2133066	SKU 6B	Pembuatan Marble Cake Tepung Pisang Kepok
58	Brilian geding pongatandeng	2133068	SKU 6B	Penggunaan Buah Senggani Menjadi Hard Candy
59	Siti Aiyah	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.politekniparimakkassar.ac.id Email: email@politekniparimakkassar.ac.id



60	Zhessa 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 Lirfa Devi	2033058	SKU 6B	Eis Krim Berbasis Rempah
63	Adje Wicarta ramadhan	2033053	SKU 6B	Preservatif Ikan Sardines
64	Giang	2033057	SKU 6B	Pengolahan Kult Kopi Cascara Menjadi Soft Cookies
65	Amanda Zulfadhila	2033071	SKU 6B	Pemanfaatan Tepung Kacang Gude (Cajanus Cajan L.) Dalam Pembuatan Kult Tortilla
66	Fahira Mas'ud	2133045	SKU 6B	Pembuatan Margarin Kacang Kenir (Canarium Indicum L.)
67	Fadli M	2133067	SKU 6B	Penambahan Sari Belimbing Wuluh Pada Proses Pembuatan Sourbelt Candy
68	Muh Athur Nugraha	2133062	SKU 6B	Aplikasi buah kurma medool (Phoenix dactylifera) pada pengolahan cookies

Pih. Direktur,


Dr. Surya Dewi, MM, CHE
 NIP. 196504041993032001

Lampiran 3. 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://poltekmakassar.ac.id>; E-mail : email@poltekmakassar.ac.id



NOTA DINAS

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

Kepada Yth. : 1. Muhammad Musawantoro, A.Md, S.Pd, M.Pd Pembimbing 1
2. Syahril, S.Sos., MAP Pembimbing 2
3. Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE Pembahas
4. Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos., M.Pd., 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, 2 Mei 2024	2133059	MUH. FACHMI FAUZAN ZULHAQ	SKU	15.00 - 16.00	R 103

Demikian kami sampaikan untuk dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab, atas perhatian dan kerjasama yang baik diucapkan terima kasih.

Makassar, 22 April 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. Proses Penelitian

Percobaan 1



Percobaan 2, 3, dan 4





Percobaan 5



Lampiran 5. Hasil Penelitian

Lampiran 6. Daftar Pertanyaan Wawancara

1. Apakah sebelumnya anda sudah pernah mencoba kulfi?
2. Apakah sebelumnya anda pernah mencoba buah sawo?
3. Bagaimana rasa dari kulfi sawo manila?
4. Bagaimana tekstur dari kulfi sawo manila?
5. Bagaimana aroma dari kulfi sawo manila?
6. Bagaimana warna dari kulfi sawo manila?
7. Setelah mencoba produk kulfi sawo manila, apakah ada produk yang hampir menyerupai kulfi sawo manila?

Lampiran 7. Proses Wawancara



Lampiran 8. 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:	Assignment title: Experiment 10: Paper Assignment
Submission title:	Pemanfaatan Sawo Manila Dalam Pembuatan Kulfi.docx
File name:	Pemanfaatan_Sawo_Manila_Dalam_Pembuatan_Kulfi.docx
File size:	918.46K
Page count:	39
Word count:	7,553
Character count:	46,482
Submission date:	05-Aug-2024 03:47AM (UTC-0700)
Submission ID:	2427628063



Pemanfaatan Sawo Manila Dalam Pembuatan Kulfidocx

ORIGINALITY REPORT

18% SIMILARITY INDEX
 17% INTERNET SOURCES
 6% PUBLICATIONS
 6% STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.ub.ac.id	Internet Source	4%
2	docplayer.info	Internet Source	1%
3	Submitted to Hoa Sen University	Student Paper	1%
4	Submitted to Politeknik Pariwisata Lombok	Student Paper	1%
5	Submitted to State Islamic University of Alauddin Makassar	Student Paper	<1%
6	Submitted to Universitas Brawijaya	Student Paper	<1%
7	www.researchgate.net	Internet Source	<1%
8	bektingrumarum.blogspot.com	Internet Source	<1%
9	id.wikipedia.org	Internet Source	<1%

10	raharja.ac.id	Internet Source	<1%
11	ismadelaniyana.blogspot.com	Internet Source	<1%
12	repository.usd.ac.id	Internet Source	<1%
13	www.coursehero.com	Internet Source	<1%
14	Submitted to Universitas Jenderal Soedirman	Student Paper	<1%
15	Submitted to Universitas Negeri Surabaya	Student Paper	<1%
16	docobook.com	Internet Source	<1%
17	repository.iainbengkulu.ac.id	Internet Source	<1%
18	repository.stiesia.ac.id	Internet Source	<1%
19	stay-control.xyz	Internet Source	<1%
20	konsultasiskripsi.com	Internet Source	<1%
21	Submitted to University of Arkansas	Student Paper	<1%

22	etheses.uinsgd.ac.id	Internet Source	<1%
23	repository.unja.ac.id	Internet Source	<1%
24	Submitted to UIN Jambi	Student Paper	<1%
25	eprints.uny.ac.id	Internet Source	<1%
26	repositori.uma.ac.id	Internet Source	<1%
27	Submitted to Universitas Pelita Harapan	Student Paper	<1%
28	garuda.kemdikbud.go.id	Internet Source	<1%
29	palembang.tribunnews.com	Internet Source	<1%
30	digilib.uin-suka.ac.id	Internet Source	<1%
31	etheses.uingusdur.ac.id	Internet Source	<1%
32	linikpengobatanalami.wordpress.com	Internet Source	<1%
33	www.scilit.net	Internet Source	<1%

34	Mercilia F. Wenas, Edmond L. Jim, Agnes L. Panda. "Hubungan antara Rasio Kadar Kolesterol Total terhadap High Density Lipoprotein (HDL) dengan Kejadian Sindrom Koroner Akut di RSUP Prof. Dr. R. D. Kandou Manado", e-CliniC, 2017	Publication	<1%
35	repository.uinjambi.ac.id	Internet Source	<1%
36	repository.undar.ac.id	Internet Source	<1%
37	123dok.com	Internet Source	<1%
38	Bayu Mitra Adhyatma Kusuma. "PEMBANGUNAN TERINTEGRASI DALAM MEWUJUDKAN KOTA PARIWISATA BERTARAF INTERNASIONAL: STUDI KASUS DI KABUPATEN BANYUWANGI JAWA TIMUR", JKMP (Jurnal Kebijakan dan Manajemen Publik), 2014	Publication	<1%
39	anekaplanta.wordpress.com	Internet Source	<1%
40	digilib.uns.ac.id	Internet Source	<1%
41	ejournal.almaata.ac.id	Internet Source	<1%

		<1 %		
42	ejournal.stipram.ac.id Internet Source	<1 %	51	hes-gotappointment-newspaper.icu Internet Source
43	id.123dok.com Internet Source	<1 %	52	jurnal.fkm.untad.ac.id Internet Source
44	iptek.its.ac.id Internet Source	<1 %	53	repository.uhamka.ac.id Internet Source
45	repository.upi.edu Internet Source	<1 %	54	www.grafiati.com Internet Source
46	text-id.123dok.com Internet Source	<1 %	55	www.kartani.co.id Internet Source
47	Sugarwanto Atmaja. "SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN UNTUK DETEKSI DINI RISIKO PENYAKIT STROKE MENGGUNAKAN LEARNING VECTOR QUANTIZATION", INDEXIA : Infomatic and Computational Intelligent Journal, 2019 Publication	<1 %	56	www.resepharian.com Internet Source
48	d3.spmb.unsoed.ac.id Internet Source	<1 %	57	www.scribd.com Internet Source
49	es.scribd.com Internet Source	<1 %	58	jatp.ift.or.id Internet Source
50	evolene.co.id Internet Source	<1 %	59	zombiedoc.com Internet Source
			Exclude quotes	Off
			Exclude bibliography	On
			Exclude matches	Off

RIWAYAT HIDUP



MUH. FACHMI FAUZAN ZULHAQ. Lahir di Kendari, pada tanggal 21 Februari 2002. Penulis merupakan tunggal dari pasangan Pieter Hafid K. dan Nurlia. Penulis pertama kali masuk pendidikan Sekolah Dasar di SDN Labuang Baji pada tahun 2007 di kota Makassar. Dan melanjutkan pendidikan di bangku Sekolah Menengah Pertama di SMPIT Al-Fityan School Gowa pada tahun 2014.

Kemudian penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMAIT Al-Fityan School Gowa pada tahun 2017. Setelah itu penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi di Politeknik Pariwisata Makassar pada tahun 2021 jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner. Pada tahun 2022, penulis melakukan Prakter Kerja Nyata pada bagian *Food & Beverage* di Hotel Fourpoints by Sheraton Makassar selama 6 bulan.