

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1. Instrument Angket Penelitian

Formulir Uji Inderawi

Nama Panelis:	Hari/Tanggal:
Umar Panelis:	Nomor Kusioner:
Profesi Panelis:	Jenis kelamin:

Nyatakan penilaian anda dan berikan tanda centang (✓) Sesuai dengan penilaian panelis dengan empat sampel yang telah disediakan

Uji Inderawi		Formula		
		F1	F2	F3
Warna				
1	Tidak Kuning Kecoklatan			
2	Kurang Kuning Kecoklatan			
3	Cukup Kuning Kecoklatan			
4	Kuning kecoklatan			
5	Sangat Kuning Kecoklatan			

Uji Inderawi		Formula		
		F1	F2	F3
Aroma				
1	Tidak Nyata Aroma Ubi Jalar Putih			
2	Kurang Nyata Aroma Ubi Jalar Putih			
3	Cukup Nyata Aroma Ubi jalar Putih			
4	Nyata Aroma Ubi Jalar Putih			
5	Sangat Nyata Aroma Ubi Jalar Putih			

Uji Inderawi		Formula		
		F1	F2	F3
Rasa				
1	Tidak Nyata Rasa Ubi Jalar Putih			
2	Kurang Nyata Rasa Ubi Jalar Putih			
3	Cukup Nyata Rasa Ubi jalar Putih			
4	Nyata Rasa Ubi Jalar Putih Putih			
5	Sangat Nyata Rasa Ubi Jalar Putih			

Uji Inderawi		Formula		
		F1	F2	F3
Tekstur				
1	Sangat Kurang Padat			
2	Kurang Padat			
3	Cukup Padat			
4	Padat			
5	Sangat Padat			

Activate Wi
Go to Settings

Uji Inderawi		Formula			
		F0	F1	F2	F3
Rasa					
1	Tidak Nyata Rasa Ubi Jalar Putih	✓			
2	Kurang Nyata Rasa Ubi Jalar Putih		✓		
3	Cukup Nyata Rasa Ubi jalar Putih			✓	
4	Nyata Rasa Ubi Jalar Putih Putih				✓
5	Sangat Nyata Rasa Ubi Jalar Putih				

Uji Inderawi		Formula			
		F0	F1	F2	F3
Tekstur					
1	Sangat Kurang Padat				
2	Kurang Padat				
3	Cukup Padat	✓	✓	✓	✓
4	Padat				
5	Sangat Padat				

Lampiran 2. Surat Kerangan 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

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN
Nomor : 043/003-LDP/VII/2024

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

Nama : Muh. Assiddiq
Nim : 21.33056
Program Studi : Seni Kuliner 6 B
Judul Penelitian : Pengolahan *Snack Bar* Tepung Ubi Jalar Putih

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 Ujian 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. Syahrial,S.Sos.,MAP Pembimbing 1
2. Muhammad Musawantoro.,S.Pd.,M.Pd Pembimbing 2
3. Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos., M.Pd., Pembahas
4. Lily Dianafitry Hasan,A.md,S.Sos,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	Jumat, 26 April 2024	2133056	Muh. Assiddiq	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, 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. 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 : 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.

Pih. 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.poltekmakassar.ac.id E-mail : email@poltekmakassar.ac.id



NO	NAMA MAHASISWA	NIM	KELAS	JUDUL PENELITIAN
1	Muhammad Rafil	2133001	SKU 6A	Pembuatan Dangka Cracker Dengan Metode Dehidrate
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 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 (Etilinger Eliatier) 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 Bilimbi. 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 Kollontal 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.poltekiparmakassar.ac.id E-mail : email@poltekiparmakassar.ac.id



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 (Euchema 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 Zuilhaq	2133059	SKU 6B	Pemanfaatan Sawo Manila Dalam Pembuatan Kulfi
55	Thereciani 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

Pih. Direktur,


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

Lampiran 5. Hasil Turnitin

Bab 1-5.docx		
ORIGINALITY REPORT		
18%	17%	4%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES		
1	eprints.uny.ac.id	3%
2	repository.ub.ac.id	2%
3	docplayer.info	1%
4	ejournal.unesa.ac.id	1%
5	lib.unnes.ac.id	1%
6	repositori.uin-alauddin.ac.id	1%
7	dspace.uil.ac.id	<1%
8	id.123dok.com	<1%
9	plants.usda.gov	<1%
10	www.researchgate.net	<1%
11	eprints.walisongo.ac.id	<1%
12	jos.unsoed.ac.id	<1%
13	Annisa L. Rahmah, Dewi F Ayu, Shanti Fitriani. "Karakteristik Kimia dan Sensori Brownies Ubi Jalar Putih dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau", AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 2024	<1%
14	Dwi Putriana Solin, Maya M. Ludong, Jolanda Ch. E. Lamaega. "Chemical And Organoleptic Characteristics Of Snack Bars Based On Yellow Sweet Potato Flour (Ipomoea batatas L) And Mung Bean Flour (Vigna radiata)", Jurnal Agroekoteknologi Terapan, 2022	<1%
15	www.307bwassoc.org	<1%
16	Submitted to Hoa Sen University	<1%
17	Submitted to Politeknik Negeri Jember	<1%
18	Internet Source	<1%
19	repository.ar-raniry.ac.id	<1%
20	repository.uksw.edu	<1%
21	bisnisbanten.com	<1%
22	doc.majapahit.ac.id	<1%
23	text-id.123dok.com	<1%
24	123dok.com	<1%
25	www.idntimes.com	<1%
26	digilib.uinkhas.ac.id	<1%
27	Submitted to Universitas Brawijaya	<1%
28	digilib.iain-palangkaraya.ac.id	<1%
29	es.scribd.com	<1%
30	Erny J.N. Nuruli, Eka T. P. Ruindungan, Mercy I.R. Taroreh, Dekie Rawung, Joachim J. E. Ossoe. "Development Snack Bar Composite Flour of Goroho Banana (Musa Accuminata), Purple Yams (Ipomoea Batatas L) And Green Bean (Vigna Radiata)", Jurnal Agroekoteknologi Terapan, 2023	<1%
31	winntrinita2015.wordpress.com	<1%
32	Submitted to Sriwijaya University	<1%
33	eprints.unm.ac.id	<1%
34	lopscience.iop.org	<1%
35	repositori.umsu.ac.id	<1%
36	repositori.upi.edu	<1%
37	tips4h.blogspot.com	<1%
38	Submitted to Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung	<1%
39	repository.uin-suska.ac.id	<1%
40	Tri Rusti Marlina, Mimin Aminah, Mira Mutiyani, Suparman Suparman, Abd Rizky Fauzy r. Jurnal Riset Kesehatan Politekkes Depkes Bandung, 2019	<1%
41	afidburhanuddin.wordpress.com	<1%
42	bojonegorokab.go.id	<1%
43	cindyndyfebrakarisma.blogspot.com	<1%
44	digilib.uinsby.ac.id	<1%
45	jurnal dan majalah.wordpress.com	<1%
46	klubsehatindonesia2.wordpress.com	<1%
47	repositori.stleykpn.ac.id	<1%
48	sesctv.net	<1%
49	weathershoes.blogspot.com	<1%
50	cantik.tempinteraktif.co	<1%
51	hellosehat.com	<1%
52	keluargasehat.wordpress.com	<1%
53	sinta.unud.ac.id	<1%
54	triasnathomichemindo.com	<1%
55	www.linovhr.com	<1%
56	Noii Novidahia, Siti Maulida Uffa, Titi Rohmayanti. "Formulasi Food Bar Sebagai Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea Batatas L) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L)", JURNAL AGROINDUSTRI HALAL, 2022	<1%
57	ahligizi.id	<1%
58	diaryhamaza.wordpress.com	<1%
59	dokumen.tips	<1%
60	e-repository.perpus.iain Salatiga.ac.id	<1%
61	theyeyaredziqiy.wordpress.com	<1%
62	fr.scribd.com	<1%
63	id.scribd.com	<1%
64	id.wikipeedia.org	<1%
65	johannesimatupang.wordpress.com	<1%
66	pt.scribd.com	<1%
67	repositori.binadarma.ac.id	<1%
68	repositori.pertanian.go.id	<1%
69	repositori.unmuhjember.ac.id	<1%
70	repositori.usd.ac.id	<1%
71	shopee.co.id	<1%
72	wiritech.co.id	<1%
73	www.cekaja.com	<1%
74	Tri Marta Fadhillah. "PEMBUATAN ROTI TAWAR SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGGU", Jurnal Mitra Kesehatan, 2018	<1%
75	docobook.com	<1%
76	moam.info	<1%
77	www.jurnal.unsyiah.ac.id	<1%
78	M.Anastasia Ari Martiyanti, Vania Vivian Vita. "SIFAT ORGANOLEPTIK MI INSTAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR", FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan, 2019	<1%
79	Marisa Wahyu Ningsih, Made Darawati, I Gde Narda Widiada. "PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN PANGAN LOKAL TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN SERAT SNACK BAR SEBAGAI ALTERNATIF JAJANAN	<1%
80	TINGGI SERAT", Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal), 2021	<1%
81	Yosfi Rahmi, Adelya Desi Kurniawati, Rahma Micho Widyanto, Ayuningtyas Dian Ariestingsih et al. "The Sensory, Physical and Nutritional Quality Profiles of Purple Sweet Potato and Soy-Based Snack Bars for Pregnant Women", Journal of Public Health Research, 2022	<1%
81	jmk.stikesmitrakeluarga.ac.id	<1%

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude matches 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:	Assignment title: Experiment 96: Paper Assignment
Submission title:	Bab 1-5.docx
File name:	Bab_1-5.docx
File size:	1.63M
Page count:	56
Word count:	9,584
Character count:	54,572
Submission date:	12-Aug-2024 04:52PM (UTC-0700)
Submission ID:	2431262627



Lampiran 6. Dokumentasi



RIWAYAT HIDUP



MUH. ASSIDDIQ, dilahirkan di Palopo pada tanggal 10 desember 2002. Anak ke-2 dari 2 berdaudara, Pasangan dari Bapak Gunawan darwis dan kurniati. Penulis memulai pendidikan Sekolah Dasar di SD Impres 1 Talise dan selesai pada tahun 2014. Peneliti kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah menengah pertama di MTS Al-Khairaat dan selesai pada tahun 2017, kemudian melanjutkan sekolah menengah atas di MA Al-Khairaat dan selesai pada tahun 2020 penulis terdaftar sebagai Mahasiswa di Politeknik Pariwisata Makassar dengan mengambil jurusan D3 Program Studi Seni Kuliner.