L

A

 \mathbf{M}

P

I

R

٨

1

Lampiran 1 Surat Keterangan telah Melakukan Penelitian

POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR

Jl. Gunung Rinjani Kota Mandiri, Tanjung Bunga, Makassar Telp. 0411-838456

KITCHEN LABORATORY

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN

Nomor: 050/003-LDP/VII/2024

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

Nama

: Muhammad Ainun

Nim

: 21.33054

Program Studi

: Seni Kuliner 6 B

Judul Penelitian

: Pembuatan Pasta Dengan Penambahan Rumput Laut

(Euchema Cottoni)

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 2 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;

£ mail: email@poltekparmakassar.ac.id www.poltekparmakassar.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.

Plh. Direktur,

Surya Dewi, MM., CHE NIP. 196804041993032001



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIFI BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224 Telepon. (0411) 838456; Faksimile (0411) 838366;

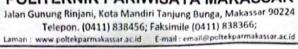


| Laman | www.poltekparmakassar.ac.id | E-mail: email@ | poltekparmakassar.ac.id |
|-------|-----------------------------|----------------|-------------------------|
| | | | |

| 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 (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 (Etlinger Elatier) 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 Blimbi. 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 Kollontai Asyhid | 2133016 | SKU 6A | Pemanfaatan Susu Kacang Tanah Pada Produk Pastry | |
| 15 | Syahril Putra Hendra | 2133017 | SKU 6A | Pengembangan Ide Bisnis Salai Pisa 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 Perlsa Yoghurt | |
| 19 | Faika aulia | 2133021 | SKU 6A | Pemanfaatan Dada Ayam Dalam Pengolahan Mie Basah | |



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

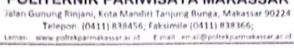




| 20 | putra samsuddin | 2133023 | SKU 6A | Pemanfaatan Buah Avocado Dalam Pembuatan Donat | |
|----|--|---------|-----------|---|--|
| 21 | Tri Saputra | 2133024 | SKU 6A | Pembuatan Dipping Berbahan Dasar Buah Mangga | |
| 22 | Muhammad Khaerul | 2133025 | SKU 6A | Pembuatan Dry Rub Berbasis Bumbu Palekko | |
| 23 | Miawati Mansur | 2133026 | 6A | Pemanfaatan Ikan Tuing-Tuing (Hirundichthys Oxycephalus) 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 (Coix Lacryma-Jobi L) Menjadi Produk Tempe | |
| 28 | Nur Alfadillah | 2133031 | SKU 6A | Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nasu Likku | |
| 29 | Mehdi Mahdavickia | 2133032 | SKU 6A | Pemanfaatan Tepung Beras Hitam Pada Pengolahan Kwetiau | |
| 30 | Bonaventura Theresia Agatha Azi Bha Teda | 2133033 | SKU 6A | Pembuatan Minyak Kulit Ayam Sebag Umami Agensi | |
| 31 | Hasmawati Mansyur Mustamin | 2133035 | SKU 6A | Mantau Dari Tepung Sorgum | |
| 32 | Lee Ikrimah Ma'ruf | 2033010 | SKU 6A | Pemanfaatan Food Waste Pada Lab.Kitchen Poltekpar Makassar | |
| 33 | Muh. Alizar Dwi Adjie | 1933087 | SKU 6A | Pembuatan Dry Rub Dengan Bubuk Apel Dan Kapulaga | |
| 34 | Muhammad Marsyal Said | 2133061 | SKU 6B | Pembuatan Instan Kue Tradisional Dari Tepung Pulu Mandoti | |
| 35 | Nur Azisah | 2133036 | SKU 6B | Pembuatan Sukade Berbahan Kulit Buah Naga (Mesocarp) | |
| 36 | Agus Hardiyanto | 2133037 | SKU 6B | Pembuatan Mie Instan Berbahan Dasa 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 (Chikpea). | |
| 39 | Andi Pagombali | 2133040 | SKU 6B | Pemanfaatan Buah Sawo Mentega Dalam Pembuatan Produk Pastry Dengan Menggunakan Creaming Method | |



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



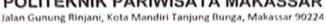




| 40 | Irdha Salsabila Subhan | 2133041 | SKU 6B | Pembuatan Yoghurt Dengan Memanfaatkan Kultur Sari Buah Patikala | |
|----|------------------------------------|---------|-----------|---|--|
| 41 | Ahmad Aslam | 2133042 | SKU 6B | Pemanfaatan Pati Umbi Talas Sebar Thickening Agent | |
| 42 | Latizah Nur Maharani | 2133043 | SKU 6B | Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak | |
| 43 | Siti Aisyah Rahmadi | 2133044 | SKU 6B | Pemanfaatan Tinta Cuml (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 (Euchem: Cottoni) | |
| 50 | Arian putra malawe | 2133055 | SKU 6B | Subtitusi 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 Menjad 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 Alsyah | 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



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 | |

Plh. Direktur,

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

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; Faksinie (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. Muhammad Anas, A.Md, SE, MM, CHE Pembimbing 1

2. Faisal Akbar Zaenal, A.Md.Par,SST.Par,MM 3. Lily Diana Fitri Hasan, A.Md,S.Sos,MM, CHE Pembimbing 2 Pembahas

4. Muhammad Musawantoro, A.Md, S.Pd, M.Pd Pembahas

Dari Perihal

Kepala Sub Bagian Administrasi Akademik : 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 | ri/Tanggal NIM Nar | | ama Mahasiswa PRODI | | Keterangan |
|----|------------------|--------------------|-------------------|---------------------|---------------|------------|
| 1 | 26 Maret 2024 | 2133054 | Muhammad Ainun | 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, 18 Maret 2024 Kasubbag ADAK

MARYAM YUSUF, SE NIP. 19880116 201503 2 003

Tembusan Yth:

- 1. Direktur POLTEKPAR Makassar (sebagal laporan)
- 2. Pertinggal

Lampiran 4 Hasil Penelitian



Lampiran 5 Proses Pembuatan





Lampiran 6 Pengisian Kuesioner









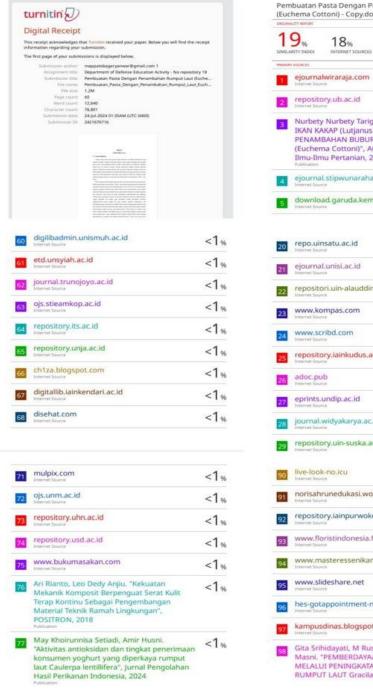








Lampiran 7 Hasil Turnitin



Pembuatan Pasta Dengan Penambahan Rumput Laut (Euchema Cottoni) - Copy.docx 9% 1% 1% Nurbety Nurbety Tarigan. "MUTU BAKSO IKAN KAKAP (Lutjanus bitaeniatus) DENGAN PENAMBAHAN BUBUR RUMPUT LAUT 1% (Euchema Cottoni)", AGRISAINTIFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 2020 ejournal.stipwunaraha.ac.id 1% download.garuda.kemdikbud.go.id 1% <1% <1% repositori.uin-alauddin.ac.id <1% <1% <1% repository.iainkudus.ac.id <1% <1% <1% <1% 28 journal.widyakarya.ac.id repository.uin-suska.ac.id <1% <1% norisahrunedukasi.wordpress.com <1% 92 repository.iainpurwokerto.ac.id <1% 93 www.floristindonesia.florist <1% 94 www.masteressenikan.online <1% <1% hes-gotappointment-newspaper.icu <1% kampusdinas.blogspot.com <1% Gita Srihidayati, M Rusli Baharuddin, Eva Dwi Masni. "PEMBERDAYAAN KELOMPOK TANI MELALUI PENINGKATAN NILAI GUNA RUMPUT LAUT Gracilaria sp. DI KECAMATAN <1%

RIWAYAT HIDUP



MUHAMMAD AINUN, lahir di Desa Seppong pada tanggal 02 Desember 2001. Anak ke-3 dari 4 bersaudara, pasangan dari Bapak Usman MD dan Ibu Idawati. Penulis memulai pendidikan Sekolah Dasar di SDN 36 SEPPONG dan selesai pada tahun 2014. Peneliti kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di MTsN 1 BELOPA dan selesai pada tahun 2017, kemudian melanjutkan Sekolah

Menengah Atas di SMAN 7 LUWU dan selesai pada tahun 2020, dan pada tahun 2021 penulis terdaftar sebagai Mahasiswa di Politeknik Pariwisata Makassar dengan mengambil jurusan D3 Program Studi Seni Kuliner.