

**L
A
M
P
I
R
A
N**

Lampiran 1. Data Mentah Angket

ANGKET

JUDUL : Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) dalam Pembuatan Ajaian Tradisional
 NAMA PANELIS : Zulherman Syam Satrio HARI/TANGGAL: 14 - 06 - 2024
 METODE : INDRAWI

Untuk itu saya memohon kesediaan saudara(i) untuk memberikan pendapat yang sesungguhnya tentang pengaplikasian daun kelor ke tiga jenis jajanan tradisional yaitu: klepon, dadar gulung, bolu kukus, berdasarkan tekstur, rasa, aroma dan juga warna dengan memberi tanda centik(✓) pada pilihan ya/tidak

NO.	PERTANYAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
KLEPON			
1.(TEKSTUR)	1. tekstur klepon terasa kenyal		✓
2.(RASA)	2. ada rasa kelor yang nampak pada klepon	✓	
3.(AROMA)	3. ada aroma kelor pada klepon		✓
4.(WARNA)	4. bubuk daun kelor mampu memberikan warna hijau alami pada klepon	✓	
DADAR GULUNG			
1.(TEKSTUR)	1. tekstur dadar gulung lembut dan kenyal	✓	
2.(RASA)	2. ada rasa kelor yang di rasakan pada dadar gulung	✓	
3.(AROMA)	3. ada aroma kelor yang nampak pada dadar gulung		✓
4.(WARNA)	4. bubuk daun kelor memberikan warna hijau alami pada dadar gulung	✓	
BOLU KUKUS			
1.(TEKSTUR)	1. tekstur bolu kukus lembut dan mengembang	✓	
2.(RASA)	2. ada nampak rasa daun kelor pada bolu kukus		✓
3.(AROMA)	3. ada aroma daun kelor yang tercium pada bolu kukus		✓
4.(WARNA)	4. bubuk daun kelor mampu memberikan warna hijau pada bolu kukus	✓	

lampiran 1. Sajian Data Hasil Uji Kuesioner Dalam Bentuk Tabel

Tabel....hasil uji kuesioner produk klepon

NO.	PERTANYAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
1.(TEKSTUR)	tekstur klepon terasa kenyal	11	4
2.(RASA)	ada rasa kelor yang nampak pada klepon	12	3
3.(AROMA)	ada aroma kelor pada klepon	12	3
4.(WARNA)	bubuk daun kelor mampu memberikan warna hijau alami pada klepon	11	4

Sumber: olah data 2024.



		JAWABAN	
		YA	TIDAK
1.(TEKSTUR)	ekstur dadar gulung lembut dan kenyal	10	5
2.(RASA)	ada rasa kelor yang dirasakan pada dadar gulung	12	3
3.(AROMA)	ada aroma kelor yang nampak pada dadar gulung	12	3
4.(WARNA)	bubuk daun kelor memberikan warna hijau alami pada dadar gulung	11	4

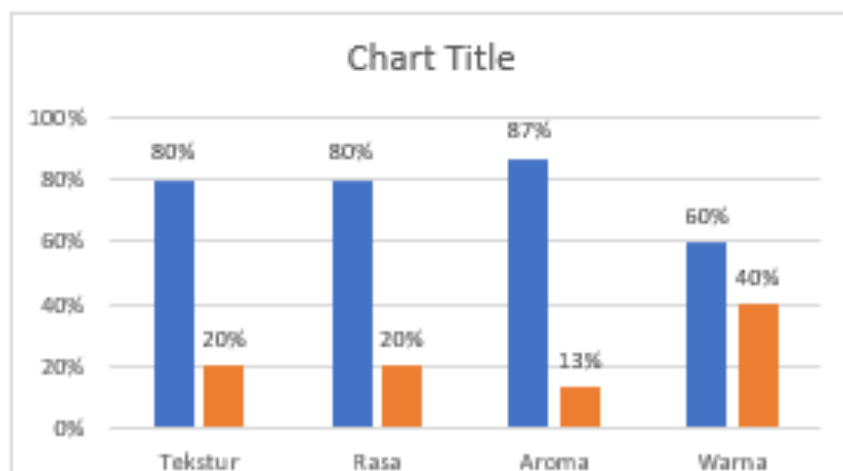
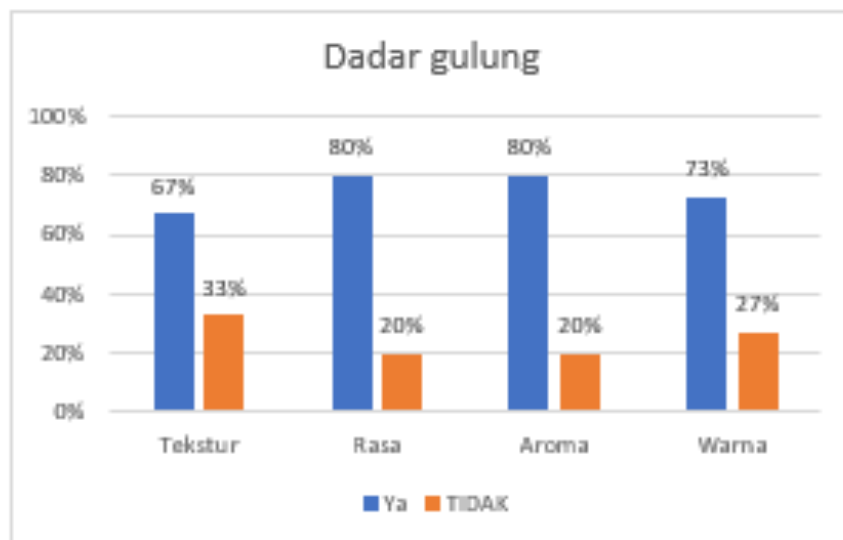
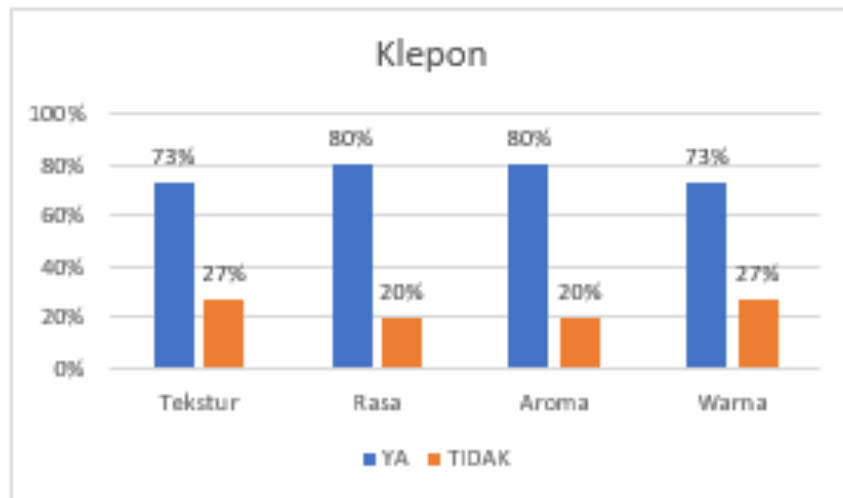
Sumber: olah data 2024.

Tabel....hasil uji kuesioner produk bolu kukus

NO.	PERTANYAAN	JAWABAN	
		YA	TIDAK
1.(TEKSTUR)	bolu kukus mengembang seperti spons	12	3
2.(RASA)	ada nampak rasa daun kelor pada bolu kukus	12	3
3.(AROMA)	ada aroma daun kelor yang tercium pada bolu kukus	13	2
4.(WARNA)	bubuk daun kelor mampu memberikan warna hijau pada bolu kukus	9	6

Sumber: olah data 2024.

lampiran 2. Sajian Data Hasil Uji Kuesioner dengan Menggunakan Grafik



lampiran 3. Tabulasi Data Hasil Uji Kuesioner Menggunakan Exel

Responden	Data karakteristik												Total	Skor Ideal	%	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
1	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	4	21	19,05	Rendah
2	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	4	21	19,05	Rendah
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	21	57,14	Sedang
4	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	10	21	47,62	Sedang
5	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	11	21	52,38	Sedang
6	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	21	52,38	Sedang
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	21	57,14	Sedang
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	21	57,14	Sedang
9	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	8	21	38,10	Sedang
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	21	57,14	Sedang
11	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	7	22	31,82	Rendah
12	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	6	23	26,09	Rendah
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	24	50,00	Sedang
14	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	5	25	20,00	Rendah
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	11	26	42,31	Sedang

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, 	
<u>Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE</u> NIP. 19660211 199203 1 002	
<small>Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN</small>	



**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 Sevrizal Mulfajar	2133009	SKU 6A	Penambahan Buah Patikala (<i>Etilinger 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 Bilimbi. L</i>)
11	Eky putra anugrah	2133013	SKU 6A	Analisis Method Sponge Dan Polish 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 Mahdavicikia	2133032	SKU 6A	Pemanfaatan Tepung Beras Hitam Pada Pengolahan Kwetiau




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

lampiran 5. Laporan Penelitian


LAPORAN PENELITIAN
LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK

NAMA : Jadhy A. Hafidina
 NIM : 2133014
 PRODI / SEMESTER : Seri Kuliner / 6A

JUDUL PENELITIAN :
Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) dalam
Pembuatan Jajanan Tradisional

HARI / TANGGAL	HASIL YANG DI CAPAI	TTD PETUGAS LABORATORIUM
Rabu, 22 Mei 2024 Uji Coba 1	Pada percobaan pertama bubuk daun kelor yang telah di buat, ditambahkan pada pembuatan jajanan tradisional sebanyak 20 gram, hasil yang didapatkan rasa dari produk yang di buat kurang pahit dan sudah enak di konsumsi oleh orang yang mencoba	
Jumat, 24 Mei 2024 Uji Coba 2	Pada uji coba kedua, produk jajanan tradisional ditambahkan 15 gram bubuk daun kelor, untuk produk kuepan dan juga dalam guany hoki yang di dapatkan sudah bagus dan bisa diterima namun bau kelor masih belum sempurna dengan penambahan 10g	
Sabtu, 25 Mei 2024 Uji Coba 3	Pada uji coba 3, produk Batu kelus ditambahkan bubuk daun kelor sebanyak 10 gr, dikurangi 5 gr dan penelitian selanjutnya, dan hasil yang didapatkan bagus dan memiliki tekstur yang diinginkan	

MAKASSAR, 23, Mei 2024
 MENGETAHUI,
 KEPALA LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK
 PRODI SERI KULINER


Muhammad Anis A. Md. SE. NM
 NIP. 198206242005021001

lampiran 6. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian

POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR Jl. Gunung Rinjani Kota Mandiri, Tanjung Bunga, Makassar Telp. 0411-838156 lab.kitchenlaboratory.pulit@pwi.com kota@pwi.com	 KITCHEN LABORATORY
<u>SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN</u> Nomor : 018/003-LDP/VII/2024	
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :	
Nama	: Jordhy L Halimura
Nim	: 21.33014
Program Studi	: Seni Kuliner 6 A
Judul Penelitian	: Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (<i>Moringa Oleifera</i>) Dalam Pembuatan Jajanan Tradisional
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.	
<p>Makassar, 2 Juli 2024 Kepala Lab. Dapur Praktik  Muhammad Anas, SE, MM NIP. 198206242005021001</p>	

lampiran 7. 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. Nur Salam, S. sos., M. Pd Pembimbing 1
2. Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE Pembimbing 2
3. Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos., M.Pd., Pembahas
4. Syahril, S.Sos., MAP 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, 05 April 2024	2133014	Jordhy I Hatimura	SKU	10.00 - 11.00	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. Peringgal

lampiran 8. Nota Dinas Seminar Hasil

**NOTA DINAS**

Nomor: ULM.00.00/20/PTP-III/KEMPAR/2024

Kepada Yth. : 1. Nur Salam, S. sos., M. Pd. Ketua Sidang
 2. Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE Sekretaris Sidang
 3. Dr. H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd., Penguji 1
 4. Syahril, S.Sos., MAP Penguji 2

Dari : Kepala Sub Bagian Administrasi Akademik
 Perihal : Ujian Sidang

Menunjuk Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor: HK.01.02/206/PTP-III/KEMPAR/2024 tentang SK Penguji 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 menguji Tugas Akhir/Proyek Akhir, sebagai berikut:

No	Hari/Tanggal	NIM	Nama Mahasiswa	PRODI	Waktu	Keterangan
1	Rabu, 31 Juli 2024	2133014	Jordhy I hatimura	SKU	09.00 - 10.00	R 108

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

Makassar, 27 Juli 2024
 Kasubbag ADAK

MULYADI YUSUF, SE, M.Si.
 NIP. 19880116 201503 2 003

Tembusan Yth:

1. Direktur POLTEKPAR Makassar (sebagai laporan)
1. Peringgal

lampiran 9. foto hasil produk




lampiran 10. penyebaran kuesioner



lampiran 11. hasil turnitin

ORIGINALITY REPORT		
turnitin Pemanfaatan Bubuk Daun kelor (Moringa Oleifera) dalam pembuatan jajanan tradisional (1).pdf		
SIMILARITY MATRIX		
19%	17%	7%
INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
FROM INTERNET SOURCES		
1	Komang Astaguna Abdi Putra "Penambahan bubuk daun kelor dalam pembuatan cookies (nastar) sebagai peluang bisnis", Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, 2022	1%
2	docplayer.info	1%
3	repository.unj.ac.id	1%
4	Submitted to Hoa Sen University	1%
5	jurnal.uneg.ac.id	1%
6	repository.ub.ac.id	1%
7	ejournal.borobudur.ac.id	<1%
8	ojs.umada.ac.id	<1%
9	repository.upi.edu	<1%
10	repository.unhas.ac.id	<1%
11	123dok.com	<1%
12	www.e-jurnal.dharmawacana.ac.id	<1%
13	journal.universitaspahlawan.ac.id	<1%
14	eprints.pottekkesjogja.ac.id	<1%
15	digilib.uns.ac.id	<1%
16	digilib.akbidyo.ac.id	<1%
17	ejournal.pottekkes-manado.ac.id	<1%
18	jurkes.polije.ac.id	<1%
19	ejournal.asaindo.ac.id	<1%
20	jurnal.pottekba.ac.id	<1%
21	publikasi.polije.ac.id	<1%
22	repository.unisma.ac.id	<1%
23	japimas.uho.ac.id	<1%
24	repository.pottekkesbengkulu.ac.id	<1%
25	id.123dok.com	<1%
26	core.ac.uk	<1%
27	seandanan.fisip.unila.ac.id	<1%
28	www.scilit.net	<1%
29	repository.pottekkes-tjk.ac.id	<1%
30	doc.majapahit.ac.id	<1%
31	repositori.usu.ac.id	<1%
32	digilibadmin.unismuh.ac.id	<1%
33	etd.repository.ugm.ac.id	<1%
34	journal.walisongo.ac.id	<1%
35	repositori.uin-alauddin.ac.id	<1%
36	doku.pub	<1%
37	ejournal.undana.ac.id	<1%
38	eprints.ury.ac.id	<1%
39	hobimasak.info	<1%
40	repository.helvetia.ac.id	<1%
41	www.uph.edu	<1%
42	repository.ar-raniry.ac.id	<1%
43	repo.pottekkesdepkes-sby.ac.id	<1%
44	www.slidshare.net	<1%
45	id.wikipedia.org	<1%
46	eprints.walisongo.ac.id	<1%
47	www.lunetaurelifatma.blogspot.com	<1%
48	eprints.umm.ac.id	<1%
49	www.neliti.com	<1%
50	Submitted to Universitas Jenderal Soedirman	<1%
51	digilib.unisayogya.ac.id	<1%
52	eprints.umg.ac.id	<1%
53	text-id.123dok.com	<1%
54	prosiding.unimus.ac.id	<1%
55	digilib.uinsby.ac.id	<1%
56	etheses.iainponorogo.ac.id	<1%
57	jurnal.um-tapsel.ac.id	<1%
58	repo.darmajaya.ac.id	<1%
59	boga.ppi.unp.ac.id	<1%
60	brilicious.brilio.net	<1%
61	repository.penerbitureka.com	<1%
62	Submitted to IAIN Purwokerto	<1%
63	Reni Lobo, Joko Santoso, Bustami Ibrahim. "Characterization of Tuna Jerky with the Addition of Seaweed (Eucheuma cottonii) Flour", Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 2019	<1%
64	Wahyu Nugroho. "Peran Pondok Pesantren dalam Pembinaan Keberagaman Remaja", MUDARRISIA: Jurnal Kajian Pendidikan Islam, 2016	<1%
65	Zen, Eynurull Laily. "Cross-Linguistic Influence in Third Language Acquisition by Multilingual Children in Indonesia", National University of Singapore (Singapore), 2022	<1%
66	hes-gotappointment-newspapericu	<1%
67	mafiadoc.com	<1%
68	pesonanusantara.co.id	<1%
69	repository.usu.ac.id	<1%
70	www.scribd.com	<1%
71	digilib.unila.ac.id	<1%
72	jak.stikba.ac.id	<1%
73	mi.scribd.com	<1%
74	www.dewicantik.com	<1%
75	Submitted to Universitas Negeri Jakarta	<1%
76	ejournal.kememperin.go.id	<1%
77	filmapro.co.id	<1%
78	ojs.unpattl.ac.id	<1%
79	pdfcookie.com	<1%
80	repo.undiksha.ac.id	<1%
81	www.7topraking.com	<1%
82	Arikah Proverawati, Nuriya Nuriya. "Seduhan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh: Mini Review", Journal of Bionursing, 2021	<1%
83	Elok Anisa Rahmayanti, Farida Wahyu Ningtyias, Nimal Baroya. "Kadar protein, zat besi dan uji kesukaan sosis tempa dengan penambahan tepung daun kelor (Moringa oleifera)", Ilmu Gizi Indonesia, 2020	<1%
84	e-jurnalmitrapendidikan.com	<1%

lampiran 12. hasil turnitin (recipe)




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 20: Paper Assignment
Submission title:	turnitin Pemanfaatan Bubuk Daun kelor (Moringa Oleifera) ...
File name:	turnitin_Pemanfaatan_Bubuk_Daun_kelor_Moringa_Oleifera_...
File size:	1.95M
Page count:	77
Word count:	15,132
Character count:	89,682
Submission date:	23-Jul-2024 10:30AM (UTC-0400)
Submission ID:	2421319189



Copyright 2024 Turnitin. All rights reserved.

RIWAYAT HIDUP



Jordhy L Hatimura, lahir di Buol, pada tanggal 24 Januari 2002. Merupakan anak kedua dari 5 bersaudara dari pasangan Fadly Hatimura dan Vani Sigar. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar, pada tahun 2014 di SDN Ende 2, Ende Selatan, Nusa Tenggara Timur. Dilanjutkan pada tahun 2014 penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMPK Frateran Ndao Ende sampai selesai pada tahun 2017. Kemudian pada tahun 2017 penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Atas di SMAK Frateran Ndao Ende sampai selesai pada tahun 2020. Kemudian pada tahun 2021 penulis mendaftar sebagai Mahasiswa Politeknik Pariwisata Makassar dengan jurusan D3 Hospitaliti Program Studi Seni Kuliner. Pada tahun 2023 Penulis melaksanakan Praktek Kerja Nyata di Hotel The Rinra Makassar pada bagian Food & Beverage Product pada bulan Januari sampai bulan Juli 2023.