

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

## Lampiran 1. Instrumen kuesioner inderawi

## Formulir Uji Inderawi

## Pembuatan Bakso Ikan Gabus dengan Penambahan Karagenan

Nama produk : Bakso ikan gabus dengan penambahan karagenan  
 Metode : inderawi  
 Nomor kuesioner :

Saya mohon kesediaan saudara/i untuk memberikan penilaian pada sampel produk yang disajikan dengan memberikan tanda (v) pada kolom yang telah disediakan berdasarkan tingkat kesukaan saudara/i terhadap Bakso Ikan Gabus dengan Penambahan Karagenan.

	Warna		
Skala Penilaian	K1	K2	K3
Putih			
Putih pucat			
Abu-abu			
Abu-abu terang			
Abu-abu gelap			

	Tekstur		
Skala Penilaian	K1	K2	K3
Sangat kenyal			
Kenyal			
Cukup kenyal			
Kurang kenyal			
Tidak kenyal			

	Rasa		
Skala Penilaian	K1	K2	K3
Sangat nyata rasa ikan gabus			
Nyata rasa ikan gabus			
Cukup nyata rasa ikan gabus			
Kurang nyata rasa ikan gabus			
Tidak nyata rasa ikan gabus			

	Aroma		
Skala Penilaian	K1	K2	K3
Sangat nyata aroma ikan gabus			
Nyata rasa ikan gabus			
Cukup nyata aroma ikan gabus			
Kurang nyata aroma ikan gabus			
Tidak nyata aroma ikan gabus			

## Lampiran 2. Instrumen kuesioner hedonik

Nama Produk : Bakso Ikan Gabus-Karagenan

Nomor Kuesioner :

Metode : Inderawi

Keterangan Penilaian Skala: 5 : Sangat suka, 4 : suka, 3 : cukup suka, 2 : tidak suka, 1 : sangat tidak suka.

K1				
Kesukaan	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
Sangat suka				
Suka				
Cukup suka				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				
Pendalaman Pernyataan Panelis:				

K2				
Kesukaan	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
Sangat suka				
suka				
Cukup suka				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				
Pendalaman Pernyataan Panelis:				

K3				
Kesukaan	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
Sangat suka				
Suka				
Cukup suka				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				
Pendalaman Pernyataan Panelis:				

## Lampiran 3. Data hasil kuesioner inderawi

## Formulir Uji Inderawi

## Pembuatan Bakso Ikan Gabus dengan Penambahan Karagenan

Nama produk : Bakso ikan gabus dengan penambahan karagenan  
 Metode : inderawi  
 Nomor kuesioner : 3

Saya mohon kesediaan saudara/i untuk memberikan penilaian pada sampel produk yang disajikan dengan memberikan tanda (v) pada kolom yang telah disediakan berdasarkan tingkat kesukaan saudara/i terhadap Bakso Ikan Gabus dengan Penambahan Karagenan.

Skala Penilaian	Warna		
	K1	K2	K3
Putih			
Putih pucat	✓	✓	✓
Abu-abu			
Abu-abu terang			
Abu-abu gelap			

Skala Penilaian	Tekstur		
	K1	K2	K3
Sangat kenyal			
Kenyal		✓	
Cukup kenyal			
Kurang kenyal	✓		✓
Tidak kenyal			

Skala Penilaian	Rasa		
	K1	K2	K3
Sangat nyata rasa ikan gabus			
Nyata rasa ikan gabus			
Cukup nyata rasa ikan gabus		✓	
Kurang nyata rasa ikan gabus	✓		✓
Tidak nyata rasa ikan gabus			

Skala Penilaian	Aroma		
	K1	K2	K3
Sangat nyata aroma ikan gabus			
Nyata rasa ikan gabus	✓	✓	✓
Cukup nyata aroma ikan gabus			
Kurang nyata aroma ikan gabus			
Tidak nyata aroma ikan gabus			

## Lampiran 4. Data hasil kuesioner hedonik

Nama Produk : Bakso Ikan Gabus-Karagenan  
 Metode : Inderawi

Nomor Kuesioner : 10

Keterangan Penilaian Skala: 5 : Sangat suka, 4 : suka, 3 : cukup suka, 2 : tidak suka, 1 : sangat tidak suka.

50:50 – 1% (Karagenan)				
Kesukaan	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
Sangat suka				
Suka	✓			✓
Cukup suka		✓	✓	
Tidak suka				
Sangat tidak suka				
Pendalaman Pernyataan Panelis:				

60:40 – 3% (Karagenan)				
Kesukaan	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
Sangat suka	✓	✓		
suka			✓	✓
Cukup suka				
Tidak suka				
Sangat tidak suka				
Pendalaman Pernyataan Panelis:				

70:30 – 5% (Karagenan)				
Kesukaan	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
Sangat suka				
Suka	✓			
Cukup suka		✓	✓	✓
Tidak suka				
Sangat tidak suka				
Pendalaman Pernyataan Panelis:				

## Lampiran 5. 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.poltekparmakassar.ac.id](http://www.poltekparmakassar.ac.id) E-mail : [email@poltekparmakassar.ac.id](mailto:email@poltekparmakassar.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/PSV/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



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.poltekipa-makassar.ac.id](http://www.poltekipa-makassar.ac.id) e-mail : [email@poltekipa-makassar.ac.id](mailto:email@poltekipa-makassar.ac.id)



Lampiran Surat No : SPER/144/UM/PTP.3/2024

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	KELAS	JUDUL PENELITIAN
1	Muhammad Rafli	2133001	BKU 6A	Pembuatan Dangkal Cracker Dengan Metode Dehydrate
2	Mirza Hairat	2133003	BKU 6A	Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Penambahan Karagenan
3	Putri Nabila	2133004	BKU 6A	Pemanfaatan Tepung Mocaf ( <i>Modified Cassava Flour</i> ) Dalam Pembuatan Aneka Puding Dengan Penerapan Metode Au Bain Marie
4	Haerunnisa Munir	2133005	BKU 6A	Pembuatan Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Tradisional
5	Yunike cheren Ramba	2133006	BKU 6A	Pemanfaatan Kacang Merah Di Baska Pada Pembuatan Dodol
6	Nur Awalla Ramadani	2133008	BKU 6A	Pengembangan Permen Jelly Berbahan Dasar Tomat Dari Desa Kanreappi Kabupaten Gowa
7	Muhammad Bevrizal Mulfajar	2133009	BKU 6A	Penambahan Buah Patikala ( <i>Etilinger Elatier</i> ) Dalam Pembuatan Salad Dressing
8	Nadira	2133010	BKU 6A	Pemanfaatan Sari Sorgum Pada Produk Pastry
9	Rahayu Putri Mentari	2133011	BKU 6A	Penerapan Peanut Butter Dan Madu Sebagai Pengikat Dalam Pembuatan Snack Bar
10	Febrian Batara Puasa	2133012	BKU 6A	Karakteristik Pembuatan Sorbet Dari Belimbing Wuluh ( <i>Averrhoa Bilimbi. L</i> )
11	Eky putra anugrah	2133013	BKU 6A	Analisis Method Sponge Dan Poolish Dalam Pembuatan Roti Brioche
12	Jordhy I hatimura	2133014	BKU 6A	Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor ( <i>Moringa Oleifera</i> ) Dalam Pembuatan Jajanan Tradisional
13	A. Geri AM	2133015	BKU 6A	Pembuatan Ekstrak Vanili
14	Indriani Alexandra Kollontai Asyhid	2133016	BKU 6A	Pemanfaatan Susu Kacang Tanah Pada Produk Pastry
15	Syahri Putra Hendra	2133017	BKU 6A	Pengembangan Ide Bisnis Salai Pisang Berbasis Preserve
16	Yusril Nawar	2133018	BKU 6A	Pemanfaatan Umbi Talas Dalam Pembuatan Produk Pastry
17	Hilman Septian	2133019	BKU 6A	Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Gelling Agent
18	Revlana Verdianti	2133020	BKU 6A	Pemanfaatan Tape Singkong Sebagai Perisa Yoghurt
19	Falka aulia	2133021	BKU 6A	Pemanfaatan Dada Ayam Dalam Pengolahan Mie Basah
20	putra samsuddin	2133023	BKU 6A	Pemanfaatan Buah Avocado Dalam Pembuatan Donat
21	Tri Saputra	2133024	BKU 6A	Pembuatan Dipping Berbahan Dasar Buah Mangga
22	Muhammad Khaerul	2133025	BKU 6A	Pembuatan Dry Rub Berbasis Bumbu Palekko
23	Milawati Mansur	2133026	BKU 6A	Pemanfaatan Ikan Tuling-Tuling ( <i>Hirundichthys Oxycephalus</i> ) Sebagai Produk Abon
24	Rahmi Nurliya Azhari	2133027	BKU 6A	Pemanfaatan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Pastry Shell
25	Ningsih Kartika Tolampi	2133028	BKU 6A	Penggunaan Chia Seed Dalam Pembuatan Toast Bread
26	Fahri Halkal Rahman	2133029	BKU 6A	Pembuatan Permen Jelly Dari Wortel
27	Gledys Trifosa	2133030	BKU 6A	Analisis Pengolahan Biji Jali ( <i>Cook Lacryma-Jobi L</i> ) Menjadi Produk Tempe
28	Nur Afedillah	2133031	BKU 6A	Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nasu Likku
29	Mehdi Mahdevickia	2133032	BKU 6A	Pemanfaatan Tepung Beras Hitam Pada Pengolahan Kwetiau



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](http://www.poltekiparmakassar.ac.id) e-mail: [email@poltekiparmakassar.ac.id](mailto:email@poltekiparmakassar.ac.id)



53	Adlje Wiranata ramadhan	2033053	8KU 6B	Preservative Ikan Sardines
54	Gilang	2033057	8KU 6B	Pengolahan Kulit Kopi Cascara Menjadi Soft Cookies
55	Amanda Zulfadhila	2033071	8KU 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 6. Surat izin 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 Diponegoro & Co.
--	---

**SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN**  
Nomor : 019/003-LDP/VII/2024

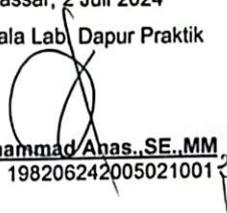
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :

Nama	: Mirza Hairat
Nim	: 21.33003
Program Studi	: Seni Kuliner 6 A
Judul Penelitian	: Pembuatan Bakso Ikan Gabus ( <i>Channa Striata</i> ) Dengan Penambahan Karagenan

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 7. Nota Dinas Seminar Proposal

**NOTA DINAS**

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

Kepada Yth. : 1. Dr. H. Muhadjir Sumi, S.Sos., M.Pd., Pembimbing 1  
 2. Nur Salam, S.Sos., M.pd Pembimbing 2  
 3. Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE Pembahas  
 4. Syahrial, 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	PRÓDI	Waktu	Keterangan
1	Senin, 01 April 2024	2133003	Mirza Hairat	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, 25 Maret 2024  
 Kesubbag ADAK

**MANTAN YUSUF, S.S., 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: UM.00.00/20/PTP-II/KEMPAR/2024

Kepada Yth : 1. Dr. H. Muhadjir Sami, S.Sos., M.Pd., Ketua Sidang  
 2. Nur Salam, S.Sos., M.pd Sekretaris Sidang  
 3. Dr. Syamsul Rijal, S.Sos.,M.Pd.,CHt Pengaji 1  
 4. Sahrial, S.Sos., MAP Pengaji 2

Dari : Kepala Sub Bagian Administrasi Akademik  
 Perihal : Ujian Sidang

Menunjuk Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor: HK.01.02/206/PTP-II/KEMPAR/2024 tentang SK Pengaji 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, 21 Juli 2024	2122002	Mirza Halrat	SKU	10.00 - 11.00	R 108

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

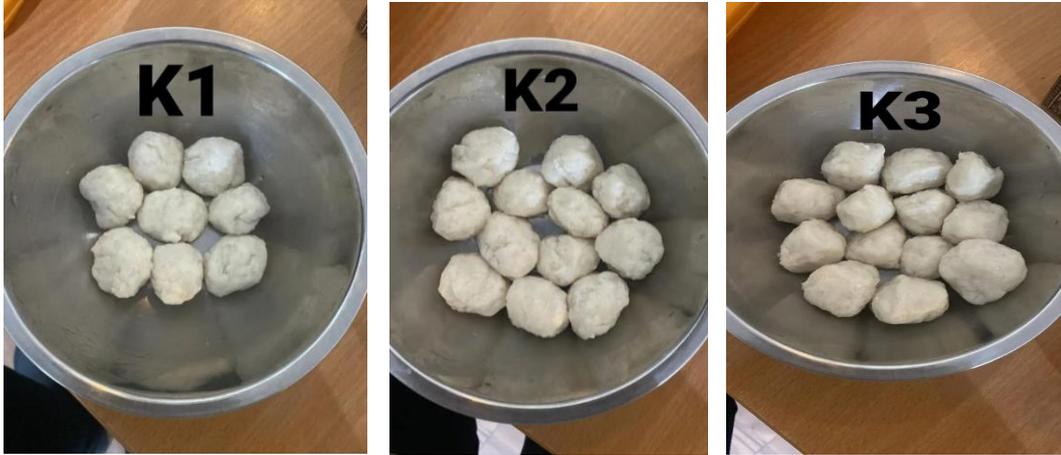
Makassar, 27 Juli 2024  
 Kasubbag ADAK

MARHAM YUSUF, S.S., M.Si.  
 NIP. 19880116 201503 2 002

**Tembusan Yth:**

1. Direktur POLTEKPAR Makassar (sebagai laporan)
2. Perihal

## Lampiran 9. Hasil Penelitian

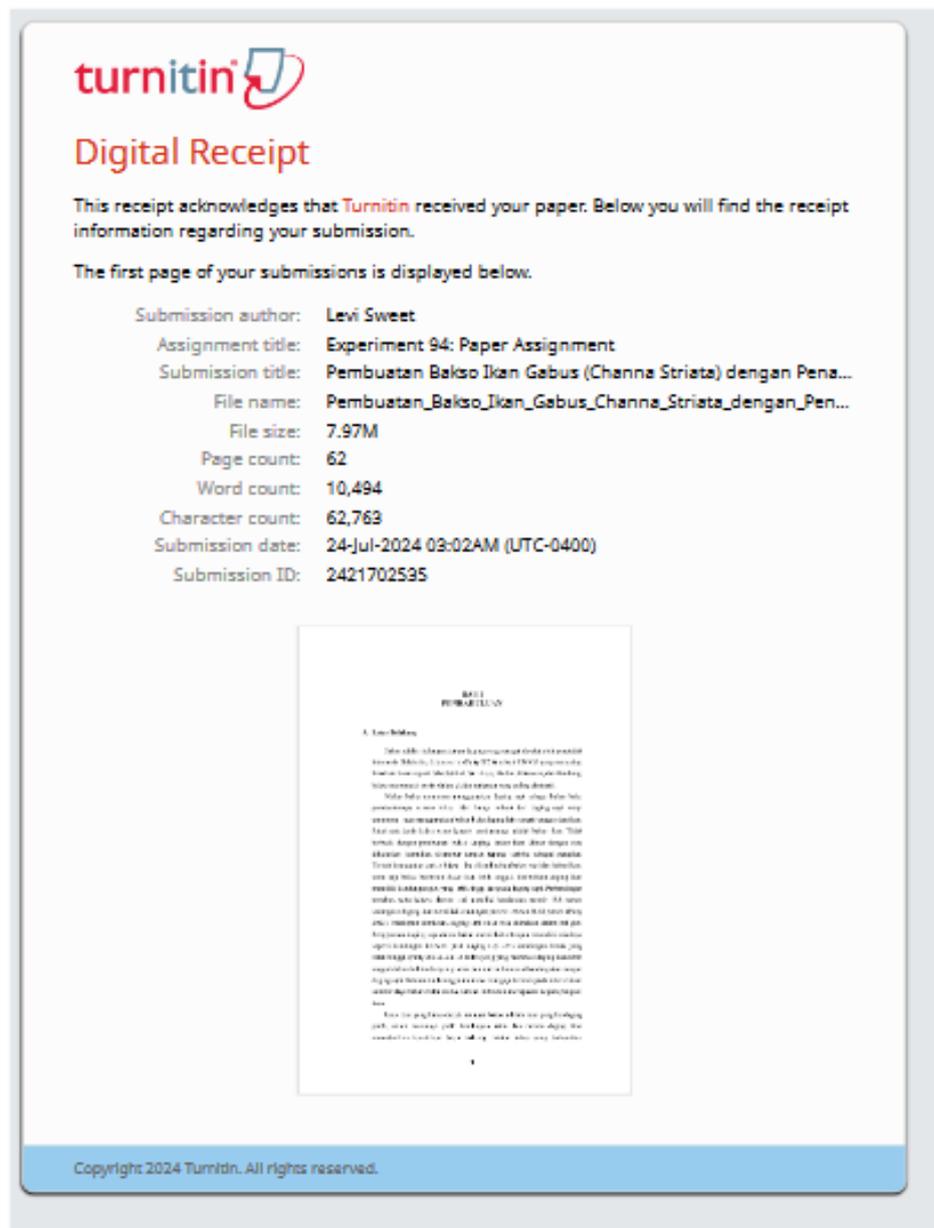


## Lampiran 10. Dokumentasi proses penelitian



Lampiran 11. Penyebaran kuesioner



Lampiran 12. Hasil *Turnitin Plagiarisme*


**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: **Levi Sweet**  
 Assignment title: **Experiment 94: Paper Assignment**  
 Submission title: **Pembuatan Bakso Ikan Gabus (Channa Striata) dengan Pena...**  
 File name: **Pembuatan\_Bakso\_Ikan\_Gabus\_Channa\_Striata\_dengan\_Pen...**  
 File size: **7.97M**  
 Page count: **62**  
 Word count: **10,494**  
 Character count: **62,763**  
 Submission date: **24-Jul-2024 03:02AM (UTC-0400)**  
 Submission ID: **2421702595**

**BAB I**  
**PENGANTARAN**

**A. Latar Belakang**

Salah satu aspek yang sangat penting dalam penelitian adalah metode yang digunakan. Metode yang tepat dapat meningkatkan kualitas hasil penelitian. Oleh karena itu, pemilihan metode yang sesuai sangat penting untuk memastikan validitas dan reliabilitas data yang diperoleh. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan pena terhadap kualitas pembuatan bakso ikan gabus. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan variabel bebas yaitu penggunaan pena dan variabel terikat yaitu kualitas bakso ikan gabus yang dihasilkan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna bagi masyarakat umum dan para peneliti di bidang kuliner.

Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penggunaan pena terhadap kualitas bakso ikan gabus yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan variabel bebas yaitu penggunaan pena dan variabel terikat yaitu kualitas bakso ikan gabus yang dihasilkan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna bagi masyarakat umum dan para peneliti di bidang kuliner.

Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penggunaan pena terhadap kualitas bakso ikan gabus yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan variabel bebas yaitu penggunaan pena dan variabel terikat yaitu kualitas bakso ikan gabus yang dihasilkan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna bagi masyarakat umum dan para peneliti di bidang kuliner.

Copyright 2024 Turnitin. All rights reserved.



## RIWAYAT HIDUP



**Mirza Hairat**, lahir di Kabupaten Luwu, Desa Buntu Matabbing, Dusun Tarere pada tanggal 10 Oktober 2002. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan yang selalu harmonis Ayahanda Sutalman dan ibunda Husnia. Penulis pertamakali masuk pendidikan Sekolah Dasar pada tahun 2009 di SDN 353 Patala Bunga. Dilanjutkan pada tingkat Madrasa Tsanawiah MTS Keppe, Kecamatan Larompong, dan lulus pada tahun 2015, kemudian melanjutkan pendidikan tingkat atas di Madrasah Aliyah Rantebelu Kecamatan Larompong, dan lulus pada tahun 2018. Penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi di Politeknik Pariwisata Makassar pada tahun 2021 jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner. Pada tahun 2023 Penulis melakukan Praktek Kerja Nyata di Hotel The Rinra Makassar pada bagian *Food & Beverage Produk* pada bulan Januari – Juni 2023.