

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

## lampiran 1. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian

POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR  
Jl. Gunung Rinjani Kota Mandiri, Tanjung Bunga, Makassar  
Telp. 0411-838456 [kitchenlaboratory.poltekgar@gmail.com](mailto:kitchenlaboratory.poltekgar@gmail.com) Insta @rntbgenk

KITCHEN LABORATORY

**SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN**  
Nomor : 036/003-LDP/VII/2024

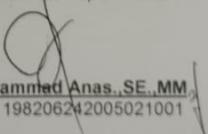
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :

Nama : Muhammad Khaerul  
Nim : 21.33025  
Program Studi : Seni Kuliner 6 A  
Judul Penelitian : Pembuatan *Dry Rub* Berbasis Bumbu Palekko

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 keterangan Telah Melakukan Penelitian



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,**

**Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE**  
NIP. 19660211 199203 1 002

## lampiran 3. Surat Izin Penelitian



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 Awalita Ramadani	2133008	SKU 6A	Pengembangan Permen Jelly Berbahan Dasar Tomat Dari Desa Kanreapia Kabupaten Gowa
7	Muhammad Sevrizal Muffajar	2133009	SKU 6A	Penambahan Buah Patikala ( <i>Etilinger Eliatier</i> ) Dalam Pembuatan Salad Dressing
8	Nadira	2133010	SKU 6A	Pemanfaatan Sari Sorgum Pada Produk Pastry
9	Rahayu Putri Mentari	2133011	SKU 6A	Penerapan Peanuts Butter Dan Madu Sebagai Pengikat Dalam Pembuatan Snack Bar
10	Febrian Batara Pusa	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 Poolish 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	Irdiani Alexandra Kollontai Asyhid	2133016	SKU 6A	Pemanfaatan Susu Kacang Tanah Pada Produk Pastry
15	Syahriil 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 Seglian	2133019	SKU 6A	Pemanfaatan 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	Miwati 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 Mahdavicik	2133032	SKU 6A	Pemanfaatan Tepung Beras Hitam Pada Pengolahan Kwetiau

## lampiran 4.Nota Dinas



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://poltekpamakassar.ac.id>; E-mail : [email@poltekpamakassar.ac.id](mailto:email@poltekpamakassar.ac.id)



## NOTA DINAS

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

Kepada Yth. : 1. Muhammad Anas, A.Md, SE, MM, CHE Ketua Sidang  
2. Lily Dianafitry Hasan, A.md, S.Sos, MM, CHE Sekretaris Sidang  
3. Muhammad Musawantoro, S.Pd., M.Pd Penguji 1  
4. Faisal Akbar Zaenal, A.Md.Par, SST.Par, MM 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	Senin, 5 Agustus 2024	2133025	Muhammad Khaerul	SKU	10.00 - 11.00	R 108

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

Makassar, 2 Agustus 2024  
Kasubbag ADAX



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

**Tembusan Yth:**

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

lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



## lampiran 6. Laporan Penelitian

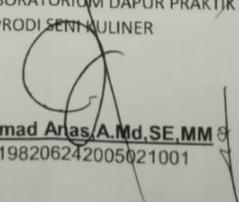
**LAPORAN PENELITIAN  
LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK**

NAMA : Muhammad Kherul  
 NIM : 2123025  
 PRODI / SEMESTER : SKW / 6

**JUDUL PENELITIAN :**  
Pembuatan roti tawar berbasis biji-bijian lokal

HARI / TANGGAL	HASIL YANG DI CAPAI	TTD PETUGAS LABORATORIUM
4 Juni 2024	Pada tanggal 4 Juni, saya melakukan pengeringan bahan yaitu: bawang merah, bawang putih, lengkuas dan kunyit	
5 Juni 2024	Pada tanggal 5 Juni dilanjutkan dengan mengeringkan bahan serai, lengkuas dan bawang putih.	
6 Juni 2024	Pada tanggal 6 Juni dilanjutkan dengan melakukan pengeringan bahan lainnya, seperti cabe merah, cabe rawit, lengkuas, dan bawang merah. Kemudian dilakukan pengemasan.	

MAKASSAR, ..... 2024  
 MENGETAHUI,  
 KEPALA LABORATORIUM DAPUR PRAKTIK  
 PRODI SENTRA MULINER

  
**Muhammad Arlas, A. Md. SE. MM**  
 NIP. 198206242005021001

## lampiran 7. Turnitin

10	geograf.id	<1 %
11	staidagresik.ac.id	<1 %
12	www.cantikcitra.co.id	<1 %
13	repository.usu.ac.id	<1 %
14	rsglobal.pl	<1 %
15	www.slideshare.net	<1 %
16	digilib.uin-suka.ac.id	<1 %
17	www.sahabatufsm.com	<1 %
18	docplayer.info	<1 %
19	www.sofdecid	<1 %
20	jurnal.mahasiswa.unesa.ac.id	<1 %
21	m.medcom.id	<1 %

Pembuatan Dry Rub Berbasis Bumbu Palekko.pdf

ORIGINALITY REPORT

**13%** SIMILARITY INDEX

13% INTERNET SOURCES 1% PUBLICATIONS 3% STUDENT PAPERS

POWER SOURCES

1	123dok.com	1 %
2	journal.unm.ac.id	1 %
3	Submitted to Hoa Sen University	1 %
4	journal2.uad.ac.id	1 %
5	repository.penerbitereka.com	1 %
6	Submitted to Yeungnam University	<1 %
7	stp-mataram.ejournal.id	<1 %
8	id.wikipedia.org	<1 %
9	repository.ub.ac.id	<1 %

34	aliraffi.com	<1 %
35	digilib.lainkendaria.ac.id	<1 %
36	ekoagunglaksonokardi.wordpress.com	<1 %
37	etheses.uin-malang.ac.id	<1 %
38	obargonoredenature.com	<1 %
39	www.gooddoctor.co.id	<1 %
40	www.pinhome.id	<1 %
41	etheses.lainponorogo.ac.id	<1 %
42	nikmatryahidupsehat.wordpress.com	<1 %
43	unlam.ac.id	<1 %
44	kerthibudaya.balprov.go.id	<1 %
45	mafiadoc.com	<1 %

22	airlshop.blogspot.com	<1 %
23	lainbukittinggi.ac.id	<1 %
24	www.tokobungaonlinesurabaya.com	<1 %
25	apbsrilanka.org	<1 %
26	repository.stipjakarta.ac.id	<1 %
27	text-id.123dok.com	<1 %
28	repository.radenintan.ac.id	<1 %
29	repository.unsaiizu.ac.id	<1 %
30	Submitted to Binus University International	<1 %
31	Submitted to Universitas PGRI Palembang	<1 %
32	aprilaputri.kuntari.blogspot.com	<1 %
33	sesctv.net	<1 %

46	seputarpertanianoke.blogspot.com	<1 %
47	www.researchgate.net	<1 %
48	documents.mx	<1 %
49	kingon-empire.com	<1 %
50	nanopdf.com	<1 %
51	ohitorisama.space	<1 %
52	repository.stp-bandung.ac.id	<1 %
53	repository.uin-suska.ac.id	<1 %
54	www.ilmucerdasku.com	<1 %
55	www.saurna.com	<1 %
56	3recepta.top	<1 %
57	abstrak.uns.ac.id	<1 %

58	arnachpotatos95.wordpress.com	<1 %
59	armaidarmawan.blogspot.com	<1 %
60	download.garuda.ristekdikti.go.id	<1 %
61	e-repository.perpus.lainsalatiga.ac.id	<1 %
62	es.scribd.com	<1 %
63	hartanto104.wordpress.com	<1 %
64	kandanghamster.blogspot.com	<1 %
65	lib.unnes.ac.id	<1 %
66	ojs.unm.ac.id	<1 %
67	repository.uinsu.ac.id	<1 %
68	repository.umssu.ac.id	<1 %
69	repository.unj.ac.id	<1 %

70	repository.unusa.ac.id	<1 %
71	www.cameranu.nl	<1 %
72	www.coursehero.com	<1 %
73	www.detik.com	<1 %
74	id.unionpedia.org	<1 %
75	idoc.pub	<1 %

Exclude quotes OFF  
Exclude bibliography OFF

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: **Levi Sweet**  
 Assignment title: **Experiment 49: Paper Assignment**  
 Submission title: **Pembuatan Dry Rub Berbasis Bumbu Palekko.pdf**  
 File name: **Pembuatan\_Dry\_Rub\_Berbasis\_Bumbu\_Palekko.pdf**  
 File size: **1.03M**  
 Page count: **52**  
 Word count: **10,825**  
 Character count: **68,722**  
 Submission date: **31-Jul-2024 08:17AM (UTC-0400)**  
 Submission ID: **2425279929**



## RIWAYAT HIDUP



Lahir di Langnga pada tanggal 5 Februari 2000. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara, dari pasangan Mohd Bahar dan Yendeng. Penulis pertama kali masuk pendidikan Sekolah Dasar di SDN 53 LANGNGA pada tahun 2005. Dilanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Mattiro Sompe pada tahun 2009-2015. Kemudian pada tahun 2015-2018 penulis menempuh pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 3 Pinrang. Lalu penulis melanjutkan pendidikan ke Perguruan Tinggi di Politeknik Pariwisata Makassar pada tahun 2021, jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner. Dan pada tahun 2023 penulis melakukan Praktik Kerja Nyata di Hotel Novotel Grand Shayla Makassar dibagian *Food & Beverage Product* periode Januari 2023 – Juli 2023.