

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

Lampiran 1. Instrumen Angket Penelitian

1. Lembar kuesioner uji inderawi

Kuesioner

Nama Informan (Panelis) :

Nama Produk : fermentasi cuka patikala

Nomor Kuesioner :

Metode : Inderawi

Hari/Tanggal:

Keterangan Skala Penilaian 4-1 :

Fermentasi cuka patikala								
Karakter	4		3		2		1	
Rasa	Sangat Nyata Asam		Nyata Rasa Asam		Kurang Nyata Asam		Tidak nyata Rasa Asam	
Warna	Berwarna bening terang		Berwarna bening keruh		Berwarna bening kekuning-kunigan		Warna kuning keruh	
Aroma	Sangat Nyata Nyata Aroma Asam patikala		Nyata Aroma Asam patikala		Kurang Nyata aroma Asam patikala		Tidak nyata aroma asam patikala	

Komentar Informan (Panelis) :

2. Lembar Kuesioner Uji Hedonik

Fermentasi cuka patikala (Uji Kesukaan)			
Penilaian	Rasa	Warna	Aroma
Sangat suka			
Suka			
Cukup suka			
Tidak suka			

Komentar Panelis :

Lampiran 2. Data Mentah Angket Penelitian

1. Data mentah uji inderawi

Skala	Tester															Jumlah
Penilaian	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Skor
Rasa	4	3	3	4	3	3	3	3	2	3	4	3	3	3	3	47
Warna	4	3	3	3	3	3	2	1	2	3	3	2	4	3	3	42
Aroma	4	3	1	2	3	2	3	2	2	3	3	3	3	3	3	40

2. Data Mentah Uji Hedonik

No_paneli	perlakuan	uji hedonik		
		rasa	warna	aroma
1	1	4	2	4
2	1	2	2	2
3	1	3	2	3
4	1	4	2	3
5	1	4	4	4
6	1	3	2	3
7	1	4	2	4
8	1	4	1	3
9	1	3	3	4
10	1	3	4	4
11	1	2	2	3
12	1	3	2	3
13	1	3	4	3
14	1	3	4	4
15	1	3	4	4

Lampiran 3 Surat Permohonan Izin Penelitian

POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
Jl. Gunung Rinjani Kota Mandiri, Tanjung Bunga, Makassar
Telp. 0411-838456 kitchenlaboratory.poltekpar@gmail.com Insta @mtbgenk



SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN
Nomor : 032/003-LDP/VII/2024

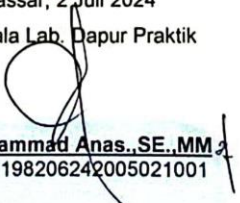
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :

Nama : Muhammad Sevrizal Mulfajar
Nim : 21.33009
Program Studi : Seni Kuliner 6 A
Judul Penelitian : Penambahan Buah Patikala (*Elingela Elatier*) Dalam Pembuatan Salad Dressing

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 4. 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



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.politekniparmakassar.ac.id E-mail : email@politekniparmakassar.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	2133008	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 Bush 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 Blimbi. 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	Indriani Alexandra Kollontai Asyhid	2133016	SKU 6A	Pemanfaatan Susu Kacang Tanah Pada Produk Pastry
15	Syahril Putra Hendra	2133017	SKU 6A	Pengembangan Ide Bisnis Salsai Pisang Berbasis Preserve
16	Yusril Nawar	2133018	SKU 6A	Pemanfaatan Umbi Talas Dalam Pembuatan Produk Pastry
17	Hilman Septian	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	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 Alfidillah	2133031	SKU 6A	Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nasu Likku
29	Mehdi Mahdaviackia	2133032	SKU 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.poltekparmakassar.ac.id E-mail : email@poltekparmakassar.ac.id



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

Direktur,



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

Lampiran 5. Nota Dinas Ujian Sidang



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

Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224
Telepon: (0411) 838455, 08111101374; Faksimile: (0411) 838356
Situs Web: <https://potekpamakassar.ac.id>; E-mail: email@potekpamakassar.ac.id

**NOTA DINAS**

Nomor: UM.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. Muhadzir Suni, S.Sos., M.Pd., Penguji 1
4. Syahrilal, 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	2133009	Muhammad Sevrizal Mulfajar	SKU	08.00 - 09.00	R 108

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

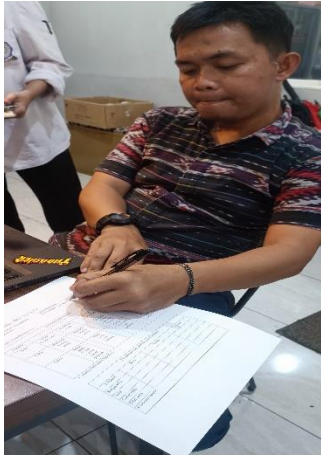
Makassar, 27 Juli 2024
Kasubbag ADAK

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

Tambahan Yth:

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

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Lampiran 8. Turnitin

Penambahan Buah patikala (Etingera Elatier) dalam Pembuatan salad dressing.pdf			
ORIGINALITY REPORT			
17%	15%	4%	8%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
INTERNET SOURCES			
1	Submitted to Hoa Sen University	2%	
2	ppnp.ejournal.id	2%	
3	journal.unhas.ac.id	1%	
4	unars.ac.id	1%	
5	journal.universitaspahlawan.ac.id	1%	
6	123dok.com	1%	
7	Submitted to Universitas Wiraraja	1%	
8	eprints.umm.ac.id	1%	
9	docplayer.info	1%	
			<1%
22	Submitted to Singapore Institute of Technology	<1%	
23	repository.unp.ac.id	<1%	
24	repository.unj.ac.id	<1%	
25	repository.unibos.ac.id	<1%	
26	repository.uph.edu	<1%	
27	talentaconfseries.usu.ac.id	<1%	
28	eprints2.undip.ac.id	<1%	
29	repository.usd.ac.id	<1%	
30	journal.lwidyakarya.ac.id	<1%	
31	repo.uinsatu.ac.id	<1%	
32	repositori.uin-alauddin.ac.id	<1%	
			<1%
44	pt.scribd.com	<1%	
45	www.coursehero.com	<1%	
46	Submitted to Sriwijaya University	<1%	
47	agroindustry.polsub.ac.id	<1%	
48	blog.doogetherid	<1%	
49	core.ac.uk	<1%	
50	etd.iain-padangsidiimpuan.ac.id	<1%	
51	jurnal.stiatabalong.ac.id	<1%	
52	neokefowordpress.com	<1%	
53	repository.uin-malang.ac.id	<1%	
54	repository.unhas.ac.id	<1%	
55	spmi.poltekba.ac.id	<1%	
			<1%
10	researchid.co	1%	
11	jurnal.politeknikbosowa.ac.id	1%	
12	text-id.123dok.com	<1%	
13	ysuryadi.blogspot.com	<1%	
14	Submitted to Universitas Pendidikan Indonesia	<1%	
15	media.heliki.com	<1%	
16	opac.uad.ac.id	<1%	
17	repository.iainpare.ac.id	<1%	
18	jurnal.politeknik-kebumen.ac.id	<1%	
19	Submitted to National Library of Indonesia	<1%	
20	lib.unnes.ac.id	<1%	
21	e-jurnal.stikes-isfi.ac.id	<1%	
			<1%
33	id.123dok.com	<1%	
34	www.sanmin.com.tw	<1%	
35	adufspace.adu.edu.tr:8080	<1%	
36	ejournal.bsi.ac.id	<1%	
37	www.cintapohonku.com	<1%	
38	digilibadmin.unismuh.ac.id	<1%	
39	eprint.stieww.ac.id	<1%	
40	nicolafriedmann.files.wordpress.com	<1%	
41	eprints.uad.ac.id	<1%	
42	habibihadi.blogspot.com	<1%	
43	jurnal.unej.ac.id	<1%	
			<1%
56	thousands-passed.xyz	<1%	
57	ejournals.stfm.ac.id	<1%	
58	Nonot Yuliantoro, "Penggunaan Buah Mangga Guna Menggantikan Mayonaise Dalam Pembuatan Thousand Island Dressing", Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 2019	<1%	
59	moam.info	<1%	
			<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 97: Paper Assignment
 Submission title: Penambahan Buah patikala (Etingera Elatier) dalam Pembu...
 File name: Penambahan_Buah_patikala_Etingera_Elatier_dalam_Pembu...
 File size: 1.77M
 Page count: 65
 Word count: 11,848
 Character count: 73,964
 Submission date: 24-Jul-2024 01:56AM (UTC-0400)
 Submission ID: 2421682805



RIWAYAT HIDUP



MUHAMMAD SEVRIZAL MULFAJAR. Lahir di Lagoa, Tanjung Priok, Jakarta Utara pada tanggal 02 Oktober 2002. Peneliti merupakan anak tunggal dari pasangan Fajar Abbas dan Herni Habo. Penulis pertama kali masuk pendidikan Sekolah dasar di SDN Lagoa 11 pagi Jakarta Utara pada tahun 2008 lalu pada tahun 2009 peneliti berpindah ke SDIT Al-Ishlah, Maros dan pada tahun 2011 penulis pindah ke SDN 178 Bontoa, Maros. Dilanjutkan pada tahun 2015 pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 5 Mandai, Maros. Kemudian pada tahun 2017 penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Maros, Maros Jurusan MIPA dan selesai sekolah pada tahun 2020. Penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi di Politeknik Pariwisata Makassar pada tahun 2021 Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner. Pada tahun 2023 penulis melakukan Praktik Kerja Nyata di Hotel Yello Harmoni di Jakarta Pusat pada bagian Food & Beverage Product pada bulan januari – bulan juli 2023.