

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1. 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://poltekpamakassar.ac.id>; E-mail : email@poltekpamakassar.ac.id



NOTA DINAS

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

Kepada Yth. : 1. Lily Diana Fitri Hasan, A.Md,S.Sos,MM, CHE Pembimbing 1
2. Muhammad Anas, A.Md., SE, MM, CHE Pembimbing 2
3. Muhammad Musawantoro, A.Md, S.Pd, M.Pd Pembahas
4. Faisal Akbar Zaenal, A.Md.Par,SST.Par,MM 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	Rabu, 27 Maret 2024	2133069	Siti Aisyah	SKU	13.00 - 14.00	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 (sebagai laporan)
2. Peringgal

Lampiran 2. Nota Dinas Tugas Akhir



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.00.00/20/PTP-III/KEMPAR/2024

Kepada Yth. : 1. Lily Diana Fitri Hasan, A.Md,S.Sos,MM, CHE Ketua Sidang
2. Muhammad Anas, A.Md., SE, MM, CHE Sekretaris Sidang
3. Muhammad Musawantoro, A.Md, 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	Kamis, 25 Juli 2024	2133069	Siti Aisyah	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, 23 Juli 2024
Kasubbag ADAK

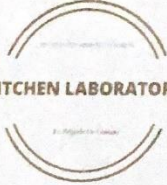
MARYAM YUSUF, SE., M.Si.
NIP. 19880116 201503 2 003

Tembusan Yth:

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

Lampiran 3. Surat Telah Melakukan Penelitian

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


KITCHEN LABORATORY

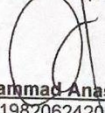
SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN
Nomor : 029/003-LDP/VII/2024

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


Nama : Siti Aisyah
Nim : 21.33069
Program Studi : Seni Kuliner 6 B
Judul Penelitian : Pengembangan Nugget Jamur Tiram Dengan Penambahan Jerami Nangka

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 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 : 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,	
  Dra. Surya Dewi, MM., CHE NIP. 196804041993032001	



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



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 (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 Sebagai 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 Poltekipar 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 Dasar 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

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



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 Sebagai Thickening Agent
42	Latizah Nur Maharani	2133043	SKU 6B	Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak
43	Siti Aisyah Rahmadi	2133044	SKU 6B	Pemanfaatan Tinta Cumi (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 (Euchema Cottoni)
50	Arian putra malawe	2133055	SKU 6B	Substitusi 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 Iusri maega pangkung	2133063	SKU 6B	Substitusi Bahan Umbi-Umbian Ke Dalam Pembuatan Mie
56	Alif Munawir	2133064	SKU 6B	Pengolahan Tepung Gadung Menjadi Produk Cookies
57	Lu'lu'ah Shafa Kamilah	2133066	SKU 6B	Pembuatan Marble Cake Tepung Pisang Kepok
58	Brilliant gading pongsitandeng	2133068	SKU 6B	Penggunaan Buah Senggani Menjadi Hard Candy
59	Siti Aisyah	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

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



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

Pih. Direktur,


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


Lampiran 5. Proses Pembuatan



Lampiran 6. Pengisian Kuesioner



Lampiran 7. 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: **Tina Perez**
 Assignment title: **Experiment 49: Paper Assignment**
 Submission title: **PENGEMBANGAN OLAHAN NUGGET JAMUR TIRAM DENGAN ...**
 File name: **PENGEMBANGAN_OLAHAN_NUGGET_JAMUR_TIRAM_DENGA...**
 File size: **2.95M**
 Page count: **66**
 Word count: **14,363**
 Character count: **87,861**
 Submission date: **23-Jul-2024 11:52PM (UTC-0700)**
 Submission ID: **2421699066**

BAB I

PERUMBUHAN

A. Latar Belakang

Industri makanan yang berkembang pesat saat ini telah membawa dampak signifikan terhadap kehidupan masyarakat. Salah satu aspek yang paling penting dalam industri ini adalah inovasi produk yang mampu memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beragam. Salah satu contoh inovasi yang menarik adalah pengembangan olahan jamur tiram dengan penambahan jerami nangka. Jerami nangka, yang sebelumnya hanya dianggap sebagai limbah pertanian, kini telah dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk pembuatan produk pangan yang bernilai tambah. Hal ini sejalan dengan prinsip-prinsip ekonomi sirkular yang bertujuan untuk mengurangi limbah dan meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya.

Salah satu tantangan dalam industri pangan adalah bagaimana menciptakan produk yang tidak hanya lezat dan bergizi, tetapi juga memiliki nilai tambah yang tinggi. Salah satu cara untuk mencapai tujuan ini adalah dengan menggabungkan bahan-bahan alami yang berkualitas dengan teknik pengolahan yang inovatif. Penggunaan jerami nangka sebagai bahan tambahan dalam olahan jamur tiram diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dan rasa produk, serta memberikan manfaat lingkungan dengan memanfaatkan limbah pertanian.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi pengembangan olahan jamur tiram dengan penambahan jerami nangka. Fokus utama penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan jerami nangka terhadap karakteristik organoleptik (rasa, aroma, dan tekstur) serta nilai gizi olahan jamur tiram. Selain itu, penelitian ini juga akan membahas aspek-aspek teknis dalam pengolahan, seperti metode pengeringan dan teknik pengemasan yang optimal untuk menjaga kualitas produk.

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna bagi para pelaku industri pangan, khususnya dalam pengembangan produk pangan inovatif yang ramah lingkungan. Dengan memanfaatkan limbah pertanian seperti jerami nangka, diharapkan dapat tercipta produk pangan yang lebih berkelanjutan dan bernilai tambah.

Copyright 2024 Turnitin. All rights reserved.

PENGEMBANGAN OLAHAN NUGGET JAMUR TIRAM DENGAN PENAMBAHAN JERAMI NANGKA.pdf		
ORIGINALITY REPORT		
18%	17%	5%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS
5%	STUDENT PAPERS	
PRIMARY SOURCES		
1	repository.ub.ac.id Internet Source	2%
2	repository.unhas.ac.id Internet Source	1%
3	moam.info Internet Source	1%
4	adoc.pub Internet Source	1%
5	Submitted to Hoa Sen University Student Paper	<1%
6	www.scribd.com Internet Source	<1%
7	eprints.uny.ac.id Internet Source	<1%
8	etheses.uin-malang.ac.id Internet Source	<1%
9	text-id.123dok.com Internet Source	<1%

10	docplayer.info Internet Source	<1%
11	digilibadmin.unismuh.ac.id Internet Source	<1%
12	lib.unnes.ac.id Internet Source	<1%
13	Submitted to Politeknik Negeri Jember Student Paper	<1%
14	id.scribd.com Internet Source	<1%
15	repository.unika.ac.id Internet Source	<1%
16	pdfcoffee.com Internet Source	<1%
17	docobook.com Internet Source	<1%
18	eprints.umm.ac.id Internet Source	<1%
19	repositori.usu.ac.id Internet Source	<1%
20	sipora.polije.ac.id Internet Source	<1%
21	www.coursehero.com Internet Source	<1%

RIWAYAT HIDUP



SITI AISYAH, Lahir di Parigi, Sulawesi Tengah pada tanggal 10 Maret 2003. Anak keempat dari lima bersaudara dari pasangan Bapak Suardi dan Ibu Misra. Penulis menyelesaikan pendidikan di SD Negeri 3 Parigi pada tahun 2015. Penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Parigi dan lulus pada tahun 2018. Setelah lulus dari sekolah menengah pertama, penulis melanjutkan pendidikan pada tingkat menengah kejuruan di SMK Negeri 8 Makassar dan lulus pada tahun 2021. Penulis melanjutkan pendidikan dengan mengambil program diploma III di Politeknik Pariwisata Makassar pada jurusan Hospitaliti Program Studi Seni Kuliner. Pada tahun 2022 penulis melaksanakan program *training* di Hotel Four Points Makassar selama enam bulan di *section main kitchen*.