



TUGAS AKHIR

**PEMANFAATAN KACANG HIJAU DALAM
PEMBUATAN KUE TRADISIONAL**

**HAERUNNISYA MUNIR
NIM.2133005**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
REPUBLIK INDONESIA
2024**



TUGAS AKHIR

PEMANFAATAN KACANG HIJAU DALAM PEMBUATAN KUE TRADISIONAL

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Rangka Studi
Pada Program Studi Seni Kuliner

**HAERUNNISYA MUNIR
NIM 2133005**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
REPUBLIK INDONESIA
2024**

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR

Yang bertandatangan di bawah ini:

1. Nama : Haerunnisya Munir
2. NIM : 2133005
3. Program Studi : Seni Kuliner
4. Jurusan : Hospitaliti
5. Judul TUGAS AKHIR

PEMANFAATAN KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN KUE TRADISIONAL

Dosen Pembimbing:

1. Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL
2. Dr.H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa TUGAS AKHIR ini merupakan karya sendiri dan bebas dari unsur plagiasi. Apabila ternyata dalam naskah ini ditemukan unsur-unsur plagiasi, saya bersedia dituntut di dalam ataupun di luar pengadilan dan bersedia menanggung segala resiko yang diakibatkannya.

Mengetahui:
Ketua Program Studi Seni Kuliner



Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par., MM
NIP. 19851013 200912 1 005

Makassar, 05 Agustus 2024
Yang membuat pernyataan,



Haerunnisya Munir
NIM. 2133005

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembimbing yang ditunjuk berdasarkan Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor: HK.01.02/128/PTP III/KEMPAR/2024 Tanggal 16 Februari 2024 untuk membimbing saudara/i:

1. Nama : Haerunnisya Munir
2. NIM : 2133005
3. Program Studi : Seni Kuliner
4. Jurusan : Hospitaliti
5. Judul Tugas Akhir

PEMANFAATAN KACANG HIJAU DALAM PEMBUATAN KUE TRADISIONAL

Menyatakan bahwa Tugas akhir ini telah diperiksa dan dapat diajukan dihadapan Tim penguji Ujian Tugas Akhir Politeknik Pariwisata Makassar.

Makassar, 01 Agustus 2024

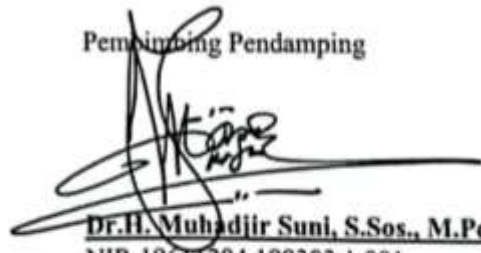
Disetujui Oleh:

Pembimbing Utama



Nur Salam, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19651231 199203 1 262

Pembimbing Pendamping




Dr. H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd
NIP. 19611204 199303 1 001

PENGESAHAN UJIAN TUGAS AKHIR

Tugas Akhir dengan judul Pemanfaatan Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Tradisional yang di ajukan oleh Haerunnisya Munir NIM 2133005 ini telah DIPERTAHANKAN dihadapan Panitia Ujian Tugas Akhir pada Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar yang dibentuk berdasarkan Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor HK.01.02/206 PTP III/KEMPAR/2024 Tanggal 1 April 2024 dan dinyatakan **LAYAK** untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar A.Md.Par pada Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar, pada hari Senin tanggal 05 Agustus tahun 2024.

Disahkan Oleh,

Direktur Politeknik Pariwisata Makassar


Dr. Heri Rachmat Widjaja, MM, Par CHE, CDM-FL
NIP. 159660211 199203 1 002

Tim Penguji :

- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 1. Ketua/Penguji 1 | : Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL |
| 2. Sekretaris/Penguji 2 | : Dr.H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd. |
| 3. Penguji 3 | : Dr.Syahrial, S.Sos, M.AP.CHE |
| 4. Penguji 4 | : Muhammad Muswantoro, S.Pd., M.Pd. |