

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1.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.poltekmakassar.ac.id E-mail : email@poltekmakassar.ac.id



Makassar,04 Juni 2024

No : SPER/144/JM/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.poltekmakassar.ac.id E-mail : email@poltekmakassar.ac.id



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

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	KELAS	JUDUL PENELITIAN
1	Muhammad Raffli	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 Awalia Ramadani	2133008	SKU 6A	Pengembangan Permen Jelly Berbahan Dasar Tomat Dari Desa Kanreapia Kabupaten Gowa
7	Muhammad Sevrizal Mulfajar	2133009	SKU 6A	Penambahan Buah Patikala (<i>Etinger 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 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	Indriani Alexandra Kollontai Asyhid	2133016	SKU 6A	Pemanfaatan Susu Kacang Tanah Pada Produk Pastry
15	Syahril 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 Septian	2133019	SKU 6A	Pemanfaatna 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 Alfadillah	2133031	SKU 6A	Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nasu Likku
29	Mehdi Mahdaviclia	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.poltekmakassar.ac.id E-mail : email@poltekmakassar.ac.id



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	Muhammad Marsyal Said	2133061	SKU 6A	Pembuatan Instan Kue Tradisional Dari Tepung Pulu Mandoti
33	Muh. Alizar Dwi Adjie	1933087	SKU 6A	Pembuatan Dry Rub Dengan Bubuk Apel Dan Kapulaga
34	Lee Ikrimah Ma'rif	2033010	SKU 6A	Pemanfaatan Food Waste Pada Lab.Kitchen Poltekar Makassar
35	Nur Azisah	2133036	SKU 6B	Pembuatan Sukade Berbahan Kulit Buah Naga (<i>Mesocarp</i>)
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 (<i>Chikpea</i>)
39	Andi Pagombali	2133040	SKU 6B	Pemanfaatan Buah Sawo Mentega Dalam Pembuatan Produk Pastry Dengan Menggunakan Creaming Method
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	Latzah 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 (<i>Euchema Cottoni</i>)
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 Burocong Tepung Beras Ketan Hitam
54	Muh. Fachmi Fauzan Zulhaq	2133059	SKU 6B	Pemanfaatan Sawo Manila Dalam Pembuatan Kulfi
55	Thereciani lusri 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	Brillian 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
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

Direktur,



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

Lampiran 2. Hasil Olah Data

No.	Nama Panelis	Usia	Tingkat Kesukaan			
			Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
1	Sumartini	50	4	3	3	4
2	Syamsiah	42	4	3	3	4
3	Yufriani	40	4	4	4	4
4	Kurnia	45	4	3	4	4
5	Widiawati	50	4	4	5	4
6	Marhawati	44	4	4	5	4
7	Rosnawati	40	4	4	5	5
8	Eka Purnamasari	33	4	3	3	5
9	Agustina	28	4	4	5	5
10	Saharuddin	50	4	4	4	4
11	Andi Sudarmono	39	5	3	4	4
12	Agus Riyanto	35	4	4	4	4
13	Muh. Yunus	25	4	3	4	4
14	Sartika Dewi	22	4	5	3	4
15	Reviana Verdianti	21	5	4	3	5
16	Sri Rahmadani	20	4	3	3	3
17	Agustina	20	3	3	2	3
18	Asmaul Husna	20	3	3	2	4
19	Siti Hardini	20	4	4	4	3
20	Irfandi	25	4	3	4	5


Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Warna	1	5	9	36	10	30	0	0	0	0	3.55	71	Suka

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Rasa	4	20	13	52	3	9	0	0	0	0	4.05	81	Suka

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Tekstur	3	15	9	36	6	18	2	4	0	0	3.65	73	Suka

Indikator	Skor Penilaian										Rerata	%	Kriteria
	5		4		3		2		1				
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%			
Aroma	3	15	15	60	2	6	0	0	0	0	4.05	81	Suka

Lampiran 3. Surat Keterangan 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 L. Menghidupkan L. Hidup
--	---

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN
Nomor : 065/003-LDP/VII/2024

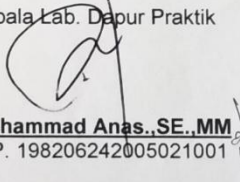
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :

Nama	: Nur Alfadillah
Nim	: 21.33031
Program Studi	: Seni Kuliner 6 A
Judul Penelitian	: Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nasu Likku



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, 24 Juli 2024
Kepala Lab. Dapur Praktik


Muhammad Anas, SE., MM
NIP. 198206242005021001

Lampiran 4. 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://poltekmakassar.ac.id>; E-mail : email@poltekmakassar.ac.id

NOTA DINAS

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

Kepada Yth. : 1. Muhammad Musawantoro, A.Md, S.Pd, M.Pd Pembimbing 1
2. Dr. Muhadjir Suni, S.Sos, M.Pd Pembimbing 2
3. **Nur Salam, S. sos., M. Pd** Pembahas
4. Lily Dianafitry Hasan, A.md, S.Sos, MM, CHE 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	Jumat, 26 April 2024	2133031	Nur Alfadillah	SKU	11.00 - 12.00	R 103

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

Makassar, 22 April 2024
Kasubbag ADK



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

Tembusan Yth:

- Direktur POLTEKPAR Makassar (sebagai laporan)
- Pertinggal

Lampiran 5. Instrumen Hasil Penelitian

FORM UJI HEDONIK

PRODUK *NASU LIKKU* JANTUNG PISANG KEPOK

Nama Panelis (umur):

Hari/tanggal:

Intruksi:

5. Cicipilah sampel yang telah di sediakan.
6. Pada kolom respon berilah tanda (✓), berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar 1-5.
7. Netralkan indra pengecap anda sebelum mencicipi sampel.
8. Setelah selesai, berikan komentar anda pada ruang yang telah di sediakan. Berikan saran anda untuk produk *nasu likku* jantung pisang kepok.

Keterangan skala penilaian:

6. Sangat tidak suka
7. Tidak suka
8. Netral
9. Suka
10. Sangat suka

Tabel uji hedonik:

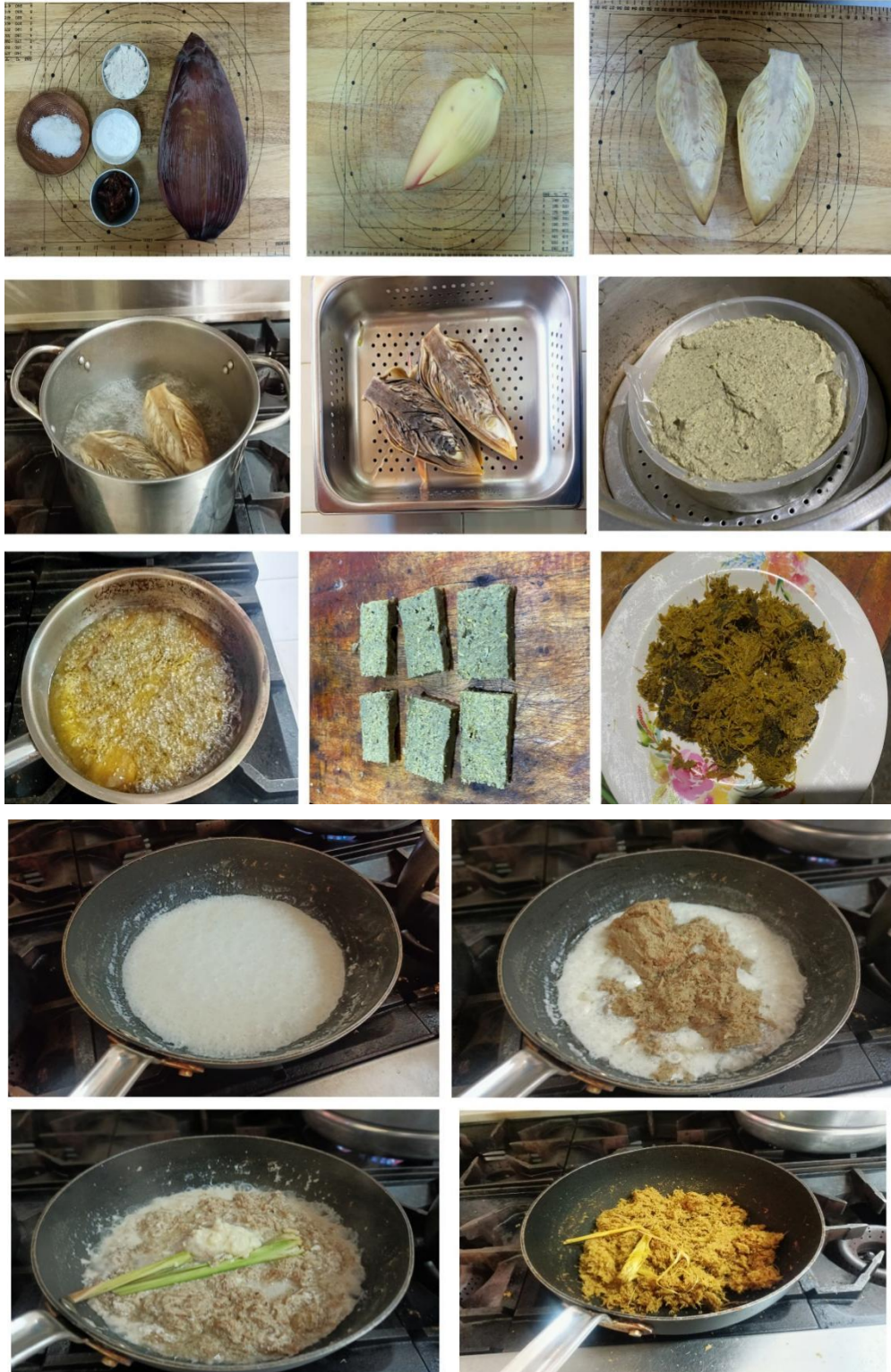
Skala penilaian	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
Sangat tidak suka				
Tidak suka				
Netral				
Suka				
Sangat suka				

Komentar:

Lampiran 6. Hasil Penelitian



Lampiran 7. Dokumentasi Proses Penelitian



Lampiran 8. Penyebaran kusioner



Lampiran 9. Nota Dinas Seminar Hasil



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://poltekmakassar.ac.id>; E-mail : email@poltekmakassar.ac.id

**NOTA DINAS**

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

Kepada Yth. : 1. Muhammad Musawantoro, A.Md, S.Pd, M.Pd Ketua Sidang
2. Dr.Muhadjir Suni, S.Sos,M.Pd Sekretaris Sidang
3. Nur Salam, S. sos., M. Pd Penguji 1
4. Lily Dianafitry Hasan,A.md,S.Sos,MM,CHE 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	Jumat, 9 Agustus 2024	2133031	Nur Alfadillah	SKU	09.00 - 10.00	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 ADAK

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

Tembusan Yth:

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

RIWAYAT HIDUP



NUR ALFADILLAH, Lahir di Lompoe, Kabupaten Soppeng, Sulawesi Selatan, pada tanggal 07 April 2002. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Saharuddin dan Syamsiah. Penulis pertama kali masuk pendidikan Sekolah Dasar SD Negeri 160 Attangsalo tahun 2008 di Desa Padali, Sulawesi Selatan. Dilanjutkan pada tahun 2014 pendidikan Sekolah Menengah Pertama SMP Negeri 2 Marioriawa di Desa Padali dan selesai pada tahun 2017. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Atas SMA Negeri 6 Soppeng dan selesai pada tahun 2020. Penulis melanjutkan pendidikan di Politeknik Pariwisata Makassar pada tahun 2021, jurusan Hospitaliti, program Seni Kuliner. Pada tahun 2023 penulis melakukan Praktek Kerja Nyata di Hotel Grand Tjokro Premiere Bandung pada bagian Food & Beverage Product pada bulan Januari - Juli 2023.