

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

Lampiran 1. Surat Izin 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.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 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 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>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	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 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	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 Mahdavickia	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.poltekiparmakassar.ac.id E-mail : email@poltekiparmakassar.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'ruf	2033010	SKU 6A	Pemanfaatan Food Waste Pada Lab.Kitchen Poltekipar 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 (Chikpea).
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	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 (<i>Euchemia 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 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 Sengani 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



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



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 (<i>Cajanus Cajan L.</i>) Dalam Pembuatan Kulit Tortilla

Direktur,



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

Lampiran 2. 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

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN
Nomor : 063/003-LDP/VII/2024

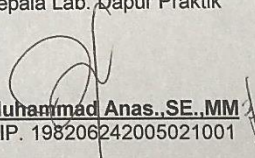
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :

Nama : Miawati Mansur
Nim : 21.33026
Program Studi : Seni Kuliner 6 A
Judul Penelitian : Pemanfaatan Ikan Tuing – Tuing (Hirundichthys Oxycephalus) Sebagai Produk Abon

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 3. Nota Dinas Seminar Proposal

**NOTA DINAS**

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

Kepada Yth. : 1. Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos., M.Pd., Pembimbing 1
2. Syahril, S.Sos., MAP 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	2133026	Miawati Mansur	SKU	09.00 - 10.00	R 103

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

Makassar, 22 April 2024
Kasubbag ADAK

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

Terselusan Yth:

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

Lampiran 4. Instrumen Angket Penelitian

Tabel Observasi

Produk Abon Ikan Tuing-Tuing Asap

Uji coba ke-:

Tanggal eksperimen

No	Aspek Yang Diamati	Keterangan
1	Kualitas rasa	
2	Kualitas aroma	
3	Kualitas tekstur	
4	Kualitas warna	

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

LEMBAR PENILAIAN - UJI DAYA TERIMA

Produk Abon Ikan Tuing-Tuing Asap

Nama Panelis : _____ Hari/Tanggal : _____

Umur Panelis : _____ Nomor Kuisisioner : _____

Profesi Panelis: _____

Saya memohon kesediaan waktu Bapak/Ibu, Saudara/i untuk memberikan pendapat yang sesungguhnya terkait sampel produk yang disajikan dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah disediakan berdasarkan penilaian daya terima dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap Abon Ikan Tuing-Tuing Asap.

Aspek	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
Tekstur	Apakah tekstur dari abon ikan tuing-tuing asap berserat?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Apakah tekstur dari abon ikan tuing-tuing asap kering agak menggumpal?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Apakah tekstur dari abon ikan tuing-tuing asap berminyak?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warna	Apakah abon ikan tuing-tuing asap berwarna kecokelatan?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Apakah warna dari abon ikan tuing-tuing asap terlihat menarik?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aroma	Apakah abon ikan tuing-tuing asap mengeluarkan aroma bau amis ikan?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Apakah abon ikan tuing-tuing asap mengeluarkan aroma rempah/aroma bumbu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Apakah abon ikan tuing-tuing asap mengeluarkan aroma ikan asap?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rasa	Apakah rasa ikan dari abon ikan tuing-tuing asap saat dimakan terasa nyata?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Apakah abon ikan tuing-tuing saat dimakan terasa gurih?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Apakah abon ikan tuing-tuing saat dimakan terasa manis?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Pendalaman pernyataan panelis:

Indikator	Penilaian	Jawaban
Tekstur	(6) Sangat kering	<input type="checkbox"/>
	(4) Kering	<input type="checkbox"/>
	(4) Cukup kering	<input type="checkbox"/>
	(2) Berminyak	<input type="checkbox"/>
	(3) Sangat berminyak	<input type="checkbox"/>
Aroma	(5) Sangat nyata beraroma	<input type="checkbox"/>
	(4) Nyata beraroma	<input type="checkbox"/>
	(3) Cukup nyata beraroma	<input type="checkbox"/>
	(4) Kurang nyata beraroma	<input type="checkbox"/>
	(3) Tidak nyata beraroma	<input type="checkbox"/>
Rasa	(6) Sangat berasa ikan	<input type="checkbox"/>
	(5) Berasa ikan	<input type="checkbox"/>
	(3) Cukup berasa ikan	<input type="checkbox"/>
	(4) Tidak berasa ikan	<input type="checkbox"/>
	(3) Sangat tidak berasa ikan	<input type="checkbox"/>
Warna	(5) Cokelat kemerahan	<input type="checkbox"/>
	(4) Cokelat tua	<input type="checkbox"/>
	(3) Cokelat	<input type="checkbox"/>
	(4) Kuning kecoklatan	<input type="checkbox"/>
	(2) Kuning	<input type="checkbox"/>

LEMBAR PENILAIAN - UJI TINGKAT KESUKAAN

Berilah tanda (✓) pada tabel dibawah ini :

Karakteristik	Aspek Penilaian				
	5	4	3	2	1
Tekstur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aroma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rasa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keterangan Skala : 5 (Sangat suka) 4 (Suka) 3 (Cukup suka) 2 (Tidak Suka) 1 (Sangat tidak suka)					

Lampiran 5. Hasil Penelitian



Lampiran 6. Dokumentasi Proses Penelitian



Lampiran 7. Data Mentah Kuesioner Penelitian

LEMBAR PENILAIAN - UJI DAYA TERIMA

Produk Abon Ikan Tuing-Tuing Asap

Nama Panelis : *Kasrawati*Hari/Tanggal : *Minggu / 30 Juni 2024*Umur Panelis : *45*Nomor Kuisioner : *009*Profesi Panelis: *UMKM Sejahtera Pakari*

Saya memohon kesediaan waktu Bapak/Ibu, Saudara/i untuk memberikan pendapat yang sesungguhnya terkait sampel produk yang disajikan dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah disediakan berdasarkan penilaian daya terima dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap Abon Ikan Tuing-Tuing Asap.

Aspek	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
Tekstur	Apakah tekstur dari abon ikan tuing-tuing asap berserat?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Apakah tekstur dari abon ikan tuing-tuing asap kering agak menggumpal?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Apakah tekstur dari abon ikan tuing-tuing asap berminyak?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Warna	Apakah abon ikan tuing-tuing asap berwarna kecokelatan?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Apakah warna dari abon ikan tuing-tuing asap terlihat menarik?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aroma	Apakah abon ikan tuing-tuing asap mengeluarkan aroma bau amis ikan?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Apakah abon ikan tuing-tuing asap mengeluarkan aroma rempah/aroma bumbu?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Apakah abon ikan tuing-tuing asap mengeluarkan aroma ikan asap?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rasa	Apakah rasa ikan dari abon ikan tuing-tuing asap saat dimakan terasa nyata?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Apakah abon ikan tuing-tuing saat dimakan terasa gurih?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Apakah abon ikan tuing-tuing saat dimakan terasa manis?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Pendalaman pernyataan panelis:

Indikator	Penilaian	Jawaban
Tekstur	(5) Sangat kering	<input type="checkbox"/>
	(4) Kering	<input checked="" type="checkbox"/>
	(3) Cukup kering	<input type="checkbox"/>
	(2) Berminyak	<input type="checkbox"/>
	(1) Sangat berminyak	<input type="checkbox"/>
Aroma	(5) Sangat nyata beraroma	<input type="checkbox"/>
	(4) Nyata beraroma	<input checked="" type="checkbox"/>
	(3) Cukup nyata beraroma	<input type="checkbox"/>
	(2) Kurang nyata beraroma	<input type="checkbox"/>
	(1) Tidak nyata beraroma	<input type="checkbox"/>
Rasa	(5) Sangat berasa ikan	<input type="checkbox"/>
	(4) Berasa ikan	<input checked="" type="checkbox"/>
	(3) Cukup berasa ikan	<input type="checkbox"/>
	(2) Tidak berasa ikan	<input type="checkbox"/>
	(1) Sangat tidak berasa ikan	<input type="checkbox"/>
Warna	(5) Cokelat kemerahan	<input type="checkbox"/>
	(4) Cokelat tua	<input checked="" type="checkbox"/>
	(3) Cokelat	<input type="checkbox"/>
	(2) Kuning kecoklatan	<input type="checkbox"/>
	(1) Kuning	<input type="checkbox"/>

LEMBAR PENILAIAN - UJI TINGKAT KESUKAAN

Berilah tanda (✓) pada tabel dibawah ini :

Karakteristik	Aspek Penilaian				
	5	4	3	2	1
Tekstur	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warna	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rasa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keterangan Skala : 5 (Sangat suka) 4 (Suka) 3 (Cukup suka) 2 (Tidak Suka) 1 (Sangat tidak suka)					

- Thank You & Have a Nice Day ☺ -

Lampiran 8. Profil dan Hasil Olah Data Responden Uji Hedonik

No	Nama	Profesi	Penilaian			
			Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
1	Kasmawati	UMKM Sejahtera Bahari	5	5	5	5
2	Sukmawati	UMKM Hikmah Bakery	5	5	5	5
3	Hj. Ramlah	IRT	4	4	5	5
4	Hj. Lina	IRT	4	5	5	5
5	Handayani	IRT	4	4	4	4
6	Hj. Badirah	IRT	5	5	5	5
7	Hj. Indarti	IRT	5	5	5	5
8	Hj. Muliati	PNS	4	5	3	5
9	Hj. Sukila	IRT	5	5	5	5
10	Hj. Nasrawati	Guru	4	4	4	4
11	Hj. Sahariah	IRT	5	5	5	5
12	Widya	IRT	5	5	5	4
13	Wiwik Badu	ASN	5	5	5	5
14	Tammase	Penjahit	5	5	5	5
15	Husnawati	UMKM Arrifa	4	4	4	4
16	Rhia	Penjual	4	5	4	4
17	Ibu Arfa	Penjual	5	5	5	5
18	Yuliani Lestari	IRT	5	5	5	5
19	Mila	Apoteker	4	4	5	4
20	Mirda	Karyawan Toko Oleh-Oleh	4	4	4	4
21	Lusi	Karyawan Kebab	4	5	4	5
22	Arfan	Wiraswasta	5	5	5	5
23	Misna	ASN	4	4	4	4
24	Jaya Wirawati	IRT	4	5	5	5
25	Jaya Dharma	Guru	5	4	5	5
26	Fauzan	Mahasiswa	5	5	5	5
27	Nuralfadillah	Mahasiswi	4	5	4	5
28	Reviana	Mahasiswi	4	5	5	5
29	Rizqan	Mahasiswa	5	4	5	5
30	Herawati	Penjual	4	4	4	4


Lampiran 9. Profil dan Hasil Olah Data Responden Uji Inderawi

No	Nama	Pekerjaan	Penilaian			
			Tekstur	Aroma	Rasa	Warna
1	Reviana	Mahasiswi	4	4	4	3
2	Nur Alfadillah	Mahasiswi	4	5	5	3
3	Wiwik Badu	ASN	4	5	5	5
4	Hj. Indarti	IRT	3	5	5	5
5	Hj. Badirah	IRT	3	2	4	5
6	Handayani	IRT	3	3	5	5
7	Hj. Lina	IRT	4	4	4	5
8	Hj. Ramlah	IRT	4	5	5	5
9	Sukmawati	UMKM Hikmah Bakery	4	4	4	4
10	Kasmawati	UMKM Sejahtera Bahari	4	4	4	4
11	Hj. Muliati	PNS	4	3	4	5
12	Hj. Sahariah	IRT	4	5	5	5
13	Hj. Sukila	IRT	3	4	4	5
14	Hj. Nasrawati	Guru	3	4	4	4
15	Widya	IRT	4	4	5	5
16	Herawati	Penjual	4	5	5	5
17	Rizkan	Mahasiswa	4	3	4	5
18	Jaya Wira	IRT	4	5	4	3
19	Jaya Darma	Guru	4	4	4	4
20	Fauzan	Mahasiswa	4	4	4	3
21	Husnawati	UMKM Arrifa	3	4	4	2
22	Rhia	Penjual	3	4	5	5
23	Ibu Arfa	Penjual	3	4	5	5
24	Yuliyani lestari	IRT	5	4	5	3
25	Mila	Apoteker	4	5	4	3
26	Mirda	Karyawan Toko Oleh-Oleh	3	3	5	5
27	Lusi	Karyawan Kebab	3	3	4	5
28	Arfan	Wiraswasta	5	5	4	4
29	Misnawati	ASN	4	5	4	3
30	Tammase	Penjahit	4	4	5	4

Lampiran 10. Dokumentasi Penyebaran Kuesioner



Lampiran 11. 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: miawatimansur18@gmail.com 1
 Assignment title: University of New England - No repository 36
 Submission title: Pemanfaatan Ikan Tuing-Tuing (Hirundichthys oxycephalus) ...
 File name: Pemanfaatan_Ikan_Tuing-Tuing_Hirundichthys_oxycephalus_...
 File size: 1.92M
 Page count: 93
 Word count: 18,960
 Character count: 115,230
 Submission date: 30-Jul-2024 07:26AM (UTC+1000)
 Submission ID: 2424529079

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perikanan merupakan salah satu sektor industri yang relatif baru namun memiliki potensi besar dalam mendukung pertumbuhan ekonomi dengan cepat. Sektor ini tidak hanya mencakup hasil-hasil perikanan, tetapi juga melibatkan pengolahan, dan pemasaran hasil-hasil tersebut. Untuk dapat meningkatkan efisiensi di sektor-sektor produksi ikan dalam negeri yang memiliki nilai-nilai. Kegiatan perikanan melibatkan penyediaan sarana-sarana, pemeliharaan dan pengangkutan ikan, serta upaya untuk meningkatkan kualitas perikanan dan usaha-usaha untuk mencari di bidang ini (Djohandji, 1990).

Kepentingan Perikanan untuk meningkatkan nilai-nilai sektor yang memberikan manfaat sebagai pendukung tenaga kerja, pemenuhan nilai-nilai kesehatan, serta pengembangan sektor perikanan dengan mengacu pada ketahanan TSP (SPP) dan (SPP) (SPP), yang menekankan pentingnya pengolahan dan pemasaran perikanan. Upaya ini bertujuan untuk meningkatkan produksi ikan, meningkatkan ketahanan kerja, serta mempertahankan dan meningkatkan ketahanan.

Melakukan penelitian ini bisa dapat menjadi sarana untuk mempelajari berbagai hal, termasuk kualitas ikan perikanan yang dihasilkan dan memelihara ketahanan untuk hasil-hasil tersebut, sehingga perikanan dapat menghasilkan dan meningkatkan nilai-nilai.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mempelajari berbagai hal, termasuk berbagai hal yang berkaitan dengan perikanan yang bisa di dapat sebagai pendukung bagi pertumbuhan ekonomi, serta ketahanan dalam meningkatkan nilai-nilai sektor perikanan, yang dapat membantu meningkatkan nilai-nilai perikanan. Hal ini sangat penting untuk meningkatkan nilai-nilai perikanan dan sektor-sektor lain yang berkaitan dengan perikanan, serta meningkatkan nilai-nilai perikanan dan sektor-sektor lain yang berkaitan dengan perikanan.

1

Copyright 2024 Turnitin. All rights reserved.

Pemanfaatan Ikan Tuing-Tuing (*Hirundichthys oxycephalus*) Sebagai Produk Abon

ORIGINALITY REPORT

19%	18%	5%	0%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	lib.unnes.ac.id Internet Source	2%
2	docplayer.info Internet Source	1%
3	www.sbmpoltekpar.kemenparekraf.go.id Internet Source	1%
4	peraturan.bpk.go.id Internet Source	1%
5	e-jurnal.lppmunsera.org Internet Source	1%
6	repository.unfari.ac.id Internet Source	1%
7	id.wikipedia.org Internet Source	1%
8	adoc.pub Internet Source	<1%
9	repository.ampta.ac.id Internet Source	<1%

Lampiran 12. Kemasan Abon Ikan Tuing-Tuing Asap



Lampiran 13. 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. Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos., M.Pd., Ketua Sidang
2. Syahrial, S.Sos., MAP 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	2133026	Miawati Mansur	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 ADAK

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

Tembusan Yth:

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

RIWAYAT HIDUP



MIAWATI MANSUR. Lahir di Mamuju, Sulawesi Barat pada tanggal 18 Agustus 2003. Merupakan anak keempat dari empat bersaudara, dari pasangan Muh. Mansur Thamrin dan Sukila. Penulis pertama kali masuk pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri 02 Mamuju hingga tahun 2011, lalu pindah ke SDIT Al-Furqan Hidayatullah dan lulus pada tahun 2015. Dilanjutkan ke pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 02 Mamuju dan lulus pada tahun 2018. Kemudian pada tahun 2018, penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 01 Mamuju dan lulus pada tahun 2021. Penulis kemudian melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi di Politeknik Pariwisata Makassar pada tahun 2021 dengan mengambil jurusan Hospitaliti, program studi Seni Kuliner. Pada tahun 2023, penulis melakukan Praktik Kerja Nyata di PT. Artisan Kuliner Group di Jakarta Selatan pada *section* bakery selama 6 bulan mulai dari 09 Januari - 09 Juli 2023.