

**L**

**A**

**M**

**P**

**I**

**R**

**A**

**N**

Lampiran 1. Hasil tabulasi data

TEKSTUR			RASA		
	X.1	X.2		X1	X2
Tester	TKk	TPKka	Tester	TKk	TPKka
1	3	3	1	3	3
2	4	3	2	4	3
3	3	2	3	3	3
4	4	4	4	4	4
5	3	3	5	4	3
6	4	3	6	4	4
7	4	4	7	4	3
8	4	3	8	4	4
9	3	4	9	4	4
10	4	3	10	3	3
11	4	3	11	2	3
12	3	3	12	3	4
13	4	4	13	4	3
14	3	3	14	3	3
15	4	3	15	4	3
16	4	2	16	3	2
17	3	3	17	3	3
18	3	2	18	4	2
19	3	3	19	3	4
20	3	2	20	3	3
<b>TOTAL</b>	<b>70</b>	<b>60</b>	<b>TOTAL</b>	<b>69</b>	<b>64</b>
<b>AVG</b>	3,5	3	<b>AVG</b>	3,45	3,2
<b>VARIAN</b>	0,263158	0,421053	<b>VARIAN</b>	0,365789	0,378947

WARNA			AROMA		
	X.1	x2		X.1	X.2
Tester	TKk	TPKka	Tester	TKk	TPKka
1	3	3	1	3	3
2	4	3	2	4	3
3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4
5	4	3	5	4	3
6	4	4	6	4	4
7	3	3	7	4	3
8	4	3	8	4	4
9	4	3	9	4	4
10	3	3	10	3	4
11	3	3	11	3	2
12	3	2	12	4	2
13	4	4	13	4	4
14	3	3	14	3	3
15	3	3	15	3	3
16	3	3	16	3	3
17	3	3	17	3	3
18	4	3	18	3	2
19	3	4	19	3	3
20	3	3	20	3	3
<b>TOTAL</b>	<b>68</b>	<b>63</b>	<b>TOTAL</b>	<b>69</b>	<b>63</b>
<b>AVG</b>	3,4	3,15	<b>AVG</b>	3,45	3,15
<b>VARIAN</b>	0,252632	0,239474	<b>VARIAN</b>	0,260526	0,45

## Lampiran 2. Hasil perhitungan rumus uji t secara manual

### A. Uji independent sample T test tekstur

Bagian ini merupakan salah satu contoh cara perhitungan uji independent sample T test atau untuk mendapatkan nilai T dengan cara manual dan rumus yang digunakan sudah terpaparkan pada bagian sub-bab tekhnik analisis data, berikut:

#### 1. Rumus uji homogenitas

$$F = \frac{S_1^2}{S_2^2}$$

$$F = \frac{0,421053}{0,263158}$$

$$F = 1.60000$$

#### 2. Rumus uji independent sample t test

$$Sp = \sqrt{\frac{(n_1 - 1)S_1^2 + (n_2 - 1)S_2^2}{n_1 + n_2 - 2}}$$

$$Sp = \sqrt{\frac{(20-1) 0,421053 + (20-1)0,263158}{20+20-2}}$$

$$Sp = \sqrt{\frac{8,000007 + 5,000002}{38}}$$

$$Sp = 0,3421055$$

Nilai t

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{Sp \sqrt{\frac{n_1 + n_2}{n_1 \cdot n_2}}}$$

$$t = \frac{3,53 - 3}{0,3421055 \sqrt{\frac{20 + 20}{20 \cdot 20}}}$$

$$t = 2,02439$$

Lampiran 3. Tabel distribusi nilai F

	<b>df1</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>df2</b>			
1	247.686054	248.013082	
2	19.443142	19.445768	
3	8.666990	8.660190	
4	5.811359	5.802542	
5	4.567820	4.558131	
6	3.884412	3.874189	
7	3.455140	3.444525	
8	3.161254	3.150324	
9	2.947652	2.936455	
10	2.785445	2.774016	
11	2.658080	2.646445	
12	2.555409	2.543588	
13	2.470871	2.458882	
14	2.400039	2.387896	
15	2.339819	2.327535	
16	2.287985	2.275570	
17	2.242891	2.230354	
18	2.203297	2.190648	
19	2.168252	2.155497	
20	2.137009	2.124155	
21	2.108979	2.096033	
22	2.083689	2.070656	
23	2.060754	2.047638	
24	2.039858	2.026664	
25	2.020738	2.007471	
26	2.003178	1.989842	
27	1.986993	1.973590	
28	1.972027	1.958561	
29	1.958146	1.944620	
30	1.945236	1.931653	
31	1.933198	1.919561	
32	1.921946	1.908258	
33	1.911406	1.897669	
34	1.901512	1.887727	
35	1.892206	1.878375	
36	1.883436	1.869562	
37	1.875159	1.861242	
38	1.867332	1.853375	
39	1.859920	1.845925	

## Lampiran 4. Instrumen Kuisisioner

## FORMULIR KUISISIONER

Nama panelis: \_\_\_\_\_ Nomor kuisisioner: \_\_\_\_\_  
 Jenis kelamin: \_\_\_\_\_ Profesi panelis: \_\_\_\_\_  
 Umur panelis: \_\_\_\_\_ Metode: uji Indrawi  
 Hari/tanggal: \_\_\_\_\_ Jenis produk: Pembuatan Tahu  
 berbahan dasar Kacang Arab

Sehubung dengan pelaksanaan penelitian produk akhir saya. Saya mohon kesediaan waktu kepada bapak/ibu/saudara/I untuk mengisi kuisisioner sesuai dengan petunjuk yang ada pada kuisisioner ini.

Atas ketersediaan waktu bapak/ibu/saudara/I yang telah meluangkan waktunya untuk mengisi kuisisioner ini, saya ucapkan banyak terimakasih.

**Intruksi:** Dihadapan anda ada 3 sampel tahu dengan formulasi berbeda, anda diharapkan untuk memberikan penilaian sesuai dengan tingkat penerimaan anda. Amatilah sampel dan dimohon untuk membaca lebih teliti disetiap pertanyaan, lalu berikan tanda (√) atau (Nomor) sesuai pada kolom jawaban.

## 1. uji kesukaan

TKk				
Penilaian	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Sangat Suka				
Suka				
Tidak Suka				
Sangat Tidak Suka				
Keterangan Skala ada 1-4: 4 (sangat suka) 3 (Suka) 2 (Tidak suka) 1 (sangat tidak suka)				

TPKka				
Penilaian	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Sangat Suka				
Suka				
Tidak Suka				

Sangat Tidak Suka				
Keterangan Skala ada 1-4: 4 (sangat suka) 3 (Suka) 2 (Tidak suka) 1 (Sangat tidak Suka)				

**Keterangan kode sampel;**

TKk: Tahu Berbahan Kacang Kedelai

TPKka: Tahu dengan Perbandingan Kacang Kedelai & Kacang Arab

2. kuisisioner pembedaan

Berilah tanda (√) pada tabel dibawah ini:

Indikator	Penilaian	Kode Sampel	
		TKk	TPKka
Tekstur	(4) Sangat padat dan halus		
	(3) Cukup padat dan halus		
	(2) Kurang padat dan halus		
	(1) Tidak padat dan halus		
Aroma	(4) Nyata beraroma		
	(3) Cukup nyata Beraroma		
	(2) Kurang nyata beraroma		
	(1) Tidak nyata beraroma		

Rasa	(4) Sangat asam		
	(3) Cukup asam		
	(2) Asam		
	(1) Hambar		
Warna	(4) kuning		
	(3) sedikit kuning		
	(2) putih kekuningan		
	(1) Sangat putih		



## Lampiran 5. Pengisian data uji inderawi

## FORMULIR KUISIONER

Nama panelis: *Kendi Kondo* Nomor kuisisioner: *02*  
 Jenis kelamin: *Laki-laki* Profesi panelis: *JICA Volunteer*  
 Umur panelis: *-* Metode: *uji Indrawi*  
 Hari/tanggal: *Senin, 08 Juli* Jenis produk: *Pembuatan Tahu*  
 berbahan dasar Kacang Arab

Sehubung dengan pelaksanaan penelitian produk akhir saya. Saya mohon kesediaan waktu kepada bapak/ibu/saudara/I untuk mengisi kuisisioner sesuai dengan petunjuk yang ada pada kuisisioner ini.

Atas ketersediaan waktu bapak/ibu/saudara/I yang telah meluangkan waktunya untuk mengisi kuisisioner ini, saya ucapkan banyak terimakasih.

**Intruksi:** Dihadapan anda ada 3 sampel tahu dengan formulasi berbeda, anda diharapkan untuk memberikan penilaian sesuai dengan tingkat penerimaan anda. Amatilah sampel dan dimohon untuk membaca lebih teliti disetiap pertanyaan, lalu berikan tanda (✓) atau (Nomor) sesuai pada kolom jawaban.

## 1. uji kesukaan

TKk				
Penilaian	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Sangat Suka	✓ 4	✓ 4	✓ 4	✓ 4
Suka				
Tidak Suka				
Sangat Tidak Suka				
Keterangan Skala ada 1-4: 4 (sangat suka) 3 (Suka) 2 (Tidak suka) 1 (sangat tidak suka)				

TPKka				
Penilaian	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Sangat Suka				
Suka	✓ 3	✓ 3	✓ 3	✓ 3
Tidak Suka				
Sangat Tidak Suka				
Keterangan Skala ada 1-4: 4 (sangat suka) 3 (Suka) 2 (Tidak suka) 1 (Sangat tidak Suka)				

## 2. kuisisioner pembedaan

Berilah tanda (✓) pada tabel dibawah ini:

Indikator	Penilaian	Kode Sampel		
		TKk	TPKka	TKa
Tekstur	(4) Sangat padat dan halus	✓ 4		
	(3) Cukup padat dan halus		✓ 3	✓ 3
	(2) Kurang padat dan halus			
	(1) Tidak padat dan halus			
Aroma	(4) Nyata beraroma	✓ 4	✓ 4	✓ 4
	(3) Cukup nyata Beraroma			
	(2) Kurang nyata beraroma			
	(1) Tidak nyata beraroma			
Rasa	(4) Sangat asam	✓ 4		
	(3) Cukup asam			
	(2) Asam			
	(1) Hambar		✓ 1	✓ 1
Warna	(4) kuning			
	(3) sedikit kuning			✓ 3
	(2) putih kekuningan		✓ 2	
	(1) Sangat putih	✓ 1		

## Lampiran 6. 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](http://www.poltekiparmakassar.ac.id) E-mail : [email@poltekiparmakassar.ac.id](mailto: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,



**Dr. 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.poltekparmakassar.ac.id](http://www.poltekparmakassar.ac.id) E-mail : [email@poltekparmakassar.ac.id](mailto:email@poltekparmakassar.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 Mahdavicikia	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

## Lampiran 7. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian



**SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN**  
Nomor : 007/003-LDP/VII/2024

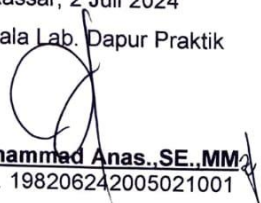
Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner menerangkan bahwa :

Nama : Nurul Fikha Putri Emerald  
Nim : 21.33039  
Program Studi : Seni Kuliner 6 B  
Judul Penelitian : Pengolahan Tahu Berbahan Dasar Kacang Arab (*Chikpea*)

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

  
**Muhammed Anas..SE..MM**  
NIP. 198206242005021001

## Lampiran 8. 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](mailto:email@poltekmakassar.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. Dr. Muhadjir Suni, .S.Sos,M.Pd Pembimbing 2  
3. Syahril, S.Sos., MAP Pembahas  
4. Muhammad Anas,A.Md,SE,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	Senin, 29 April 2024	2133039	Nurul Fikha Putri Emerald	SKU	17.00 - 18.00	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



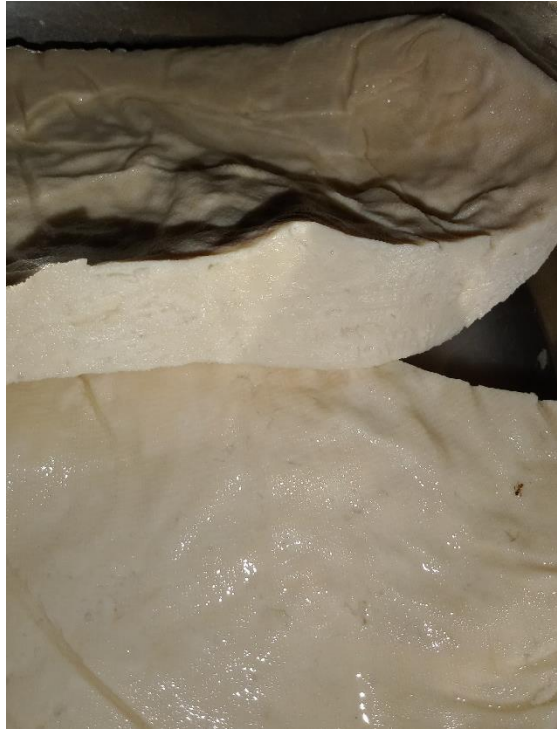
**MARYAM YUSUF, SE., M.Si**  
NIP. 19880116 201503 2 003

**Tembusan Yth:**

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

Lampiran 9. Hasil Penelitian

F1 (Tahu 100% Kacang Kedelai)



F2 170%:30% (Tahu Kacang Arab & Kacang Kedelai)



## Lampiran 10. Dokumentasi penelitian






Lampiran 11. Dokumentasi Penyebaran Kuisisioner



## Lampiran 12. Hasil Turnitin Tugas Akhir

Pembuatan Tahu Berbahan Dasar Kacang Arab (Chikpea)			
ORIGINALITY REPORT			
20%	20%	6%	10%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES			
1	text-id.123dok.com Internet Source		1%
2	Submitted to vitka Student Paper		1%
3	journal.unpas.ac.id Internet Source		1%
4	docplayer.info Internet Source		1%
5	dspace.uc.ac.id Internet Source		1%
6	123dok.com Internet Source		1%
7	repository.ub.ac.id Internet Source		1%
8	digilib.iain-palangkaraya.ac.id Internet Source		1%
9	lemlit.unpas.ac.id Internet Source		1%




## 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:	Cek Turnitin
Assignment title:	43
Submission title:	Pembuatan Tahu Berbahan Dasar Kacang Arab (Chikpea)
File name:	Pembuatan_Tahu_Berbahan_Dasar_Kacang_Arab_Chikpea_d...
File size:	2.54M
Page count:	58
Word count:	11,110
Character count:	67,424
Submission date:	02-Aug-2024 01:15PM (UTC+0530)
Submission ID:	2424427271



Copyright 2024 Turnitin. All rights reserved.

## RIWAYAT HIDUP



**NURUL FIKHA PUTRI EMERALD.** Lahir di Kediri, Pare, Jawa Timur pada tanggal 29 Juli 2003. Penulis merupakan anak pertama dari empat bersaudara dari pasangan Jufri Bin Latepu dan Katoyaherawati Binti Supiyo. Penulis pertama kali masuk sekolah Taman Kanak-kanak di Yayasan Islam Alauddin, Desa Taeng Kecamatan Palangga Kabupaten Gowa dan selesai pada tahun 2009. Kemudian penulis lanjut Pendidikan di Sekolah Dasar atau Sekolah Negeri Sungguminasa V tahun 2010 di Kec. Somba Opu Kabupaten Gowa. Kemudian dilanjutkan pada tahun 2016 pendidikan Sekolah Menengah Pertama atau SMP Negeri 4 Sungguminasa, dan selesai pada tahun 2018. Kemudian pada tahun 2019 penulis melanjutkan Pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan, di SMKN 2 Kabupaten Gowa jurusan Tata Boga. Selama proses Pembelajaran penulis tidak melakukan praktek kerja lapangan dikarenakan wabah covid-19 dan adanya pandemic, selesai sekolah Menengah Kejuruan pada tahun 2020. Penulis melanjutkan Pendidikan ke perguruan tinggi di Politeknik Pariwisata Makassar pada tahun 2021 pada jurusan Hospitaliti, Program D3 Studi Seni Kuliner. Pada tahun 2022 penulis melakukan Praktek Kerja Nyata di Mercure Pettarani pada bagian *Food & Bevarage Product* selama 6 bulan, mulai dari bulan juli 2022 -januari 2023.