

**L**

**A**

**M**

**P**



**I**

**R**

**A**

**N**

## Lampiran 1. Nota Dinas Sidang

	<b>KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/ BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR</b> Jalan Gunung Rinjani, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar 90224 Telepon. (0411) 838456, 08111101374; Faksimile (0411) 838366 Situs Web : <a href="https://poltekmakassar.ac.id">https://poltekmakassar.ac.id</a> ; E-mail : <a href="mailto:email@poltekmakassar.ac.id">email@poltekmakassar.ac.id</a>	
---	---	---

## NOTA DINAS

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

Kepada Yth. : 1. Nur Salam, S. sos., M. Pd  
                   : 2. Dr. Muhadjir Suni, S.Sos, M. Pd  
                   : 3. Muhammad Musawantoro, S. Pd., M. Pd  
                   : 4. Faisal Akbar Zaenal, A. Md. Par, SST. Par, MM

Ketua Sidang  
 Sekretaris Sidang  
 Penguji 1  
 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	2033058	YESSI URFA DEVI	SKU	11.00 - 12.00	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

## Lampiran 2. 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://poltekparmakassar.ac.id>; E-mail : [email@poltekparmakassar.ac.id](mailto:email@poltekparmakassar.ac.id)

---

### NOTA DINAS

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

Kepada Yth. : 1. Nur Salam, S. sos., M. Pd Pembimbing 1  
2. Dr.Muhadjir Suni,,S.Sos,M.Pd Pembimbing 2  
3. Muhammad Musawantoro.,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, 24 April 2024	2033058	YESSI URFA DEVI	SKU	16.00 - 17.00	R 103

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

Makassar, 25 Maret 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 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 : 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

## Lampiran 4. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian

**POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR**  
Jl. Gunung Rinjani Kota Mandiri, Tanjung Bunga, Makassar  
Telp. 0411-838456 [kitchenlaboratory.poltekgar@gmail.com](mailto:kitchenlaboratory.poltekgar@gmail.com) Insta @mtbgenk

  
**KITCHEN LABORATORY**  
By Progress We Succeed

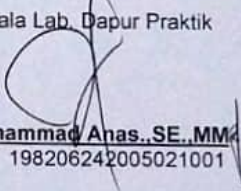
**SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN**  
Nomor : 039/003-LDP/VII/2024

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

Nama : Yessi Urfa Devi  
Nim : 20.33058  
Program Studi : Seni Kuliner 6 B  
Judul Penelitian : Es Krim Berbasis Rempah

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 5. Kunjungan Perpustakaan

## PANDUAN ADMINISTRASI PENYELESAIAN TUGAS AKHIR

## Kunjungan Perpustakaan

Ketentuan :

1. Mahasiswa diwajibkan mengunjungi perpustakaan minimal sebanyak 10 kali kunjungan

No	Kunjungan		Uraian Kegiatan	Bahan Bacaan Yang Dibaca	Paraf	
	Hari	Tanggal			Mahasiswa	Petugas Perpus
1	Jum'at	15 Feb 2024	Membaca jurnal	Pembuatan selai dari labu kuning		
2	Senin	26 Feb 2024	Membaca jurnal	jurnal labu kuning		
3	Selasa	27 Feb 2024	Membaca jurnal	jurnal labu kuning		
4	Kamis	19 Maret 2024	Membaca jurnal	jurnal es krim		
5	Rabu	03 April 2024	Membaca referensi	jurnal labu kuning		
6	Rabu	19 Juni 2024	Membaca referensi	jurnal es krim		
7	Selasa	25 Juni 2024	Menulis TA	jurnal es krim		
8	Kamis	27 Juni 2024	Membaca jurnal	jurnal es krim		
9	Jum'at	28 Juni 2024	Membaca buku	jurnal es krim		
10	Selasa	2 Juli 2024	Membaca jurnal	jurnal es krim		
11	Rabu	3 Juli 2024	Membaca jurnal	es krim		

Warkassa, 11 Juni 2024

Mengetahui,

Kasubbag ADAK

**Maryam Yusuf, SE.**  
NIP. 198801162015032003



Mahasiswa

**Yessi Urfa Devi**  
NIM. 2033058

Lampiran 6. Hasil Penelitian Es Krim Berbasis Rempah



F1



F2



F3

## Lampiran 7. Bentuk Kuesioner Uji Indrawi

## Formulir Uji Indrawi Es Krim Berbasis Rempah

Nama Panelis : Laila Nur Maharani  
 Hari/Tanggal : Selasa, 2 Juli 2021  
 Nomor Kuesioner :  
 Jenis Pengujian : Es krim Berbasis Rempah (jahe dan kayu manis)  
 Instruksi : Amatilah sampel, lalu berikan tanda (✓) pada kode sampel yang sesuai dengan nilai skala.

Apakah Panelis pernah makan es krim (YA / TIDAK)

## 1. Warna

Bagaimana menurut panelis tentang warna es krim ?

Nilai Skala	Kode Sampel		
	F1	F2	F3
Putih Kekuningan	✓		
Cukup Kekuningan			
Kurang Kekuningan		✓	
Putih Kecoklatan			✓
Kecoklatan			

## 2. Rasa

Apakah panelis merasakan rasa jahe pada es krim?

Nilai Skala	Kode Sampel		
	F1	F2	F3
Sangat Dominan			
Dominan			
Cukup dominan	✓		
Kurang Dominan		✓	✓
Sangat kurang dominan			



### 3. Aroma

Bagaimana menurut panelis tentang aroma pada es krim?

Nilai Skala	Kode Sampel		
	F1	F2	F3
Sangat Beraroma			✓
Beraroma		✓	
Cukup Beraroma	✓		
Tidak Beraroma			
Sangat Tidak Beraroma			

### 4. Tekstur

Bagaimana menurut panelis tentang tekstur pada es krim?

Nilai Skala	Kode Sampel		
	F1	F2	F3
Sangat Lembut			
Lembut	✓	✓	✓
Cukup Lembut			
Kasar			
Sangat Kasar			

Keterangan :

1. F1 : Jahe 75% Kayu Manis 25%
2. F2 : Jahe 50% Kayu Manis 50%
3. F3 : Jahe 25% Kayu manis 75%

## Lampiran 8. Bentuk Kuesioner Uji Hedonik/Kesukaan

**Formulir Uji Tingkat kesukaan (hedonik) Es Krim Berbasis Rempah**

Nama Panelis : *Es cream I f*  
 Hari/Tanggal : *02/07/2019*  
 Nomor Kuesioner :  
 Jenis Pengujian : Es Krim Berbasis Rempah dengan perbandingan (Jahe dan kayu manis)

---

Intruksi :

Saya mohon kesediaan saudara/i untuk memberikan penilaian pada sampel produk yang disajikan dengan memeberikan tanda (✓) pada kolom yang telah disediakan berdasarkan tingkat kesukaan saudara/i terhadap es krim berbasis rempah.

Skala Penilaian	F1	F2	f3
Sangat suka			✓
Suka		✓	
Cukup Suka	✓		
Kurang Suka			
Tidak Suka			

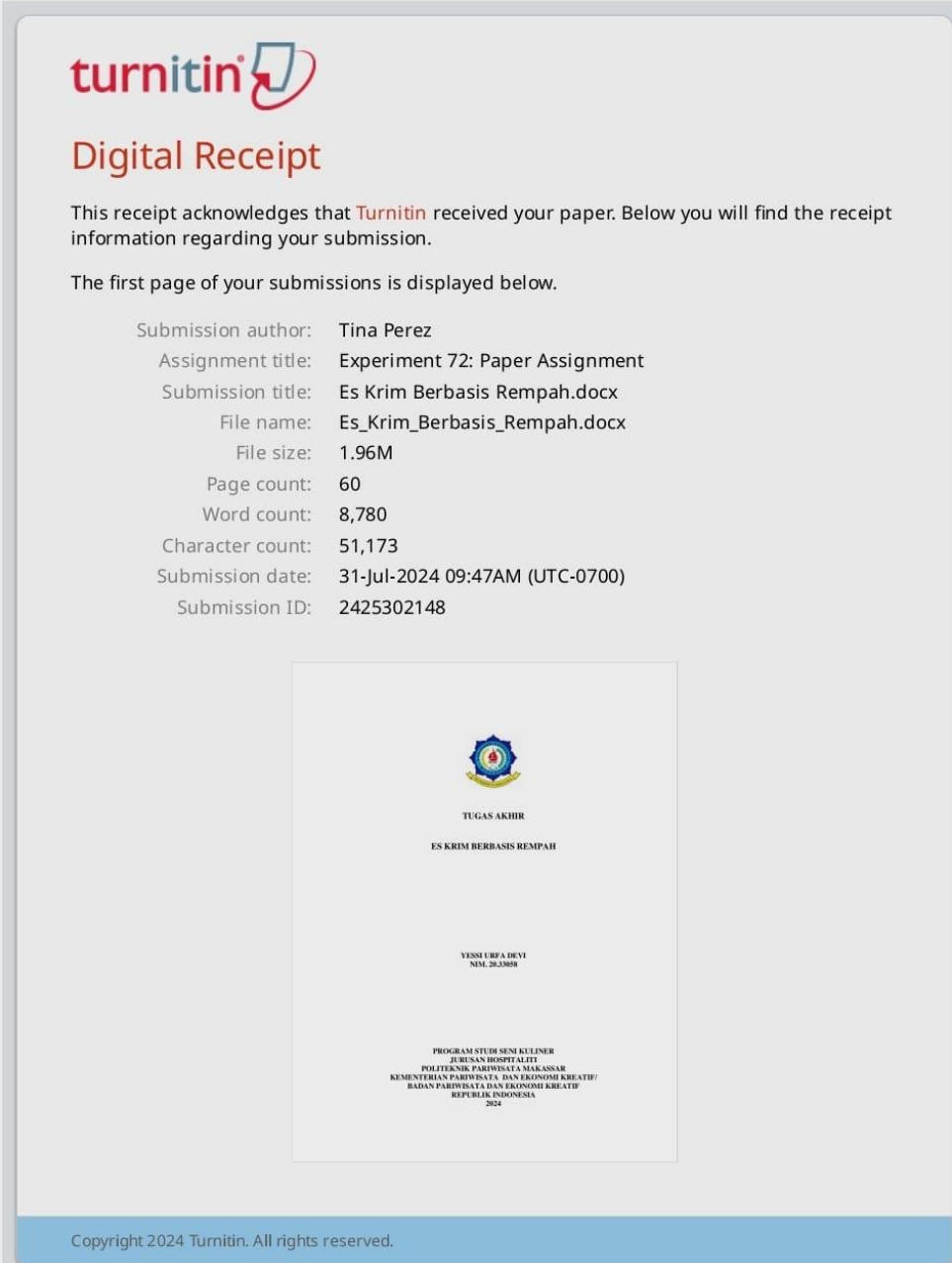
Keterangan :

1= Tidak Suka  
 2= Kurang Suka  
 3= Cukup Suka  
 4= Suka  
 5= Sangat Suka

Lampiran 9. Hasil Olah Data

NO	Responden	Tingkat kesukaan		
		F1	F2	F3
1	Responden 1	3	2	1
2	Responden 2	1	1	1
3	Responden 3	1	2	1
4	Responden 4	3	2	2
5	Responden 5	2	2	2
6	Responden 6	2	1	2
7	Responden 7	2	3	2
8	Responden 8	2	3	3
9	Responden 9	1	1	3
10	Responden 10	1	1	3
11	Responden 11	2	2	3
12	Responden 12	4	2	3
13	Responden 13	1	2	3

## Lampiran 10. Digital Receipt Plagiarisme




**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 72: Paper Assignment  
Submission title: Es Krim Berbasis Rempah.docx  
File name: Es\_Krim\_Berbasis\_Rempah.docx  
File size: 1.96M  
Page count: 60  
Word count: 8,780  
Character count: 51,173  
Submission date: 31-Jul-2024 09:47AM (UTC-0700)  
Submission ID: 2425302148



TUGAS AKHIR  
ES KRIM BERBASIS REMPAH

YESSI UFA DEVI  
NIM. 203088

PROGRAM STUDI SENI KULNER  
JURUSAN HOSPITALITY  
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR  
KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/  
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
REPUBLIK INDONESIA  
2024

Copyright 2024 Turnitin. All rights reserved.

Es Krim Berbasis Rempah.docx			
19%	17%	8%	10%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
1	Submitted to Hoa Sen University	1%	
2	repository.ub.ac.id	1%	
3	moam.info	1%	
4	www.scribd.com	1%	
5	repository.uin-suska.ac.id	1%	
6	docplayer.info	1%	
7	lib.unnes.ac.id	1%	
8	Submitted to Politeknik Negeri Jember	1%	
9	eprints.mercubuana.yogya.ac.id	1%	
10	doc.majapahit.ac.id	<1%	
11	www.masprasis.me	<1%	
12	pt.scribd.com	<1%	

10	doc.majapahit.ac.id	<1%
11	www.masprasis.me	<1%
12	pt.scribd.com	<1%
13	es.scribd.com	<1%
14	Submitted to Politeknik Pariwisata Lombok	<1%
15	www.researchgate.net	<1%
16	Submitted to Universitas Jenderal Soedirman	<1%
17	text-id.123dok.com	<1%
18	jurnal.uinbanten.ac.id	<1%
19	repository.uinsalzu.ac.id	<1%
20	padang.tribunnews.com	<1%
21	id.123dok.com	<1%

22	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan	<1%
23	adoc.pub	<1%
24	elibrary.unikom.ac.id	<1%
25	repositori.uin-alauddin.ac.id	<1%
26	ejournal.asaindo.ac.id	<1%
27	Hanan Rana Putri Zaidi, Pancawati Hardiningsih. "Kepatuhan Pajak Di Era Digital : Studi Komparasi UMKM Berbasis Konvensional Dan Digital", Journal of Economic, Bussines and Accounting (COSTING), 2024	<1%
28	Submitted to Sekolah Tinggi Ilmu Pelayaran Jakarta	<1%
29	digilib.lain-palengkaraya.ac.id	<1%
30	digilib.uin-suka.ac.id	<1%
	mafadoc.com	

31	Internet Source	<1%
32	www.idsemergencymanagement.com	<1%
33	Submitted to Universitas Negeri Jakarta	<1%
34	id.scribd.com	<1%
35	repository.ampta.ac.id	<1%
36	johannesmatupang.wordpress.com	<1%
37	repository.uinsu.ac.id	<1%
38	I Kadek Arya Darmawan. "Kualitas es krim berbahan campuran lolo daun jarak pagar", Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, 2022	<1%
39	Submitted to Universitas Dian Nuswantoro	<1%
40	Stella Faubun, H Sinay. "KADAR LEMAK ES KRIM TEPUNG DAUN KELOR (Moringa oleifera) BERDASARKAN VARIASI VOLUME SARI KACANG TANAH (Arachis hypogea)",	<1%

BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan, 2016		
41	Karlina Intan, Aliansy Diani, Aeni Suci Rizki Nurul. "Aktivitas Antibakteri Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus", JURNAL KESEHATAN PERINTIS (Perintis's Health Journal), 2021	<1%
42	Lin Magdalena. "PENGARUH KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN DI TOKO ARI OUTDOOR GEAR CABANG SINTANG", FOKUS : Publikasi Ilmiah untuk Mahasiswa, Staf Pengajar dan Alumni Universitas Kapuas Sintang, 2024	<1%
43	Submitted to Sriwijaya University	<1%
44	Submitted to Yeungnam University	<1%
45	artikelpendidikan.id	<1%
46	jogodebola.net	<1%
47	kuekueringku.blogspot.com	<1%

48	repository.uinbanten.ac.id	<1%
49	123dok.com	<1%
50	Submitted to Universitas Muhammadiyah Surakarta	<1%
51	fscribd.com	<1%
52	heliosehat.com	<1%
53	repository.upi.edu	<1%
54	repository.stal-lbh.ac.id	<1%
55	repository.usd.ac.id	<1%
56	Helen C D Tuhumay, Sanditana J Nendassa, Mardisa Rumza. "KAJIAN SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM PISANG TONGKA LANGIT", ASRI TEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian, 2016	<1%
57	adoc.tips	<1%
58	eprint-sentrastik. "KAJIAN PSIKOLOGI PARA PEMAIN BAND SAKADATHU DALAM MUSIK CLUB MALAM DI LIQUID SEMARANG", INA-RAW, 2017	<1%
59	obatherbalidiabetes.info	<1%
60	Sastri Sastri, Fitria Wardani, Fajriamayah Fakriamayah, Ferdi Biansyah. "EFFECT OF	<1%

61	Tri Fitri Yana utami, Asep Nurrahman, Ira Pangesti. "EVALUASI SIFAT FISIK EMULSI KOMBINASI KARAGENAN DAN MINYAK HATI IKAN CUCUT BOTOL, PESSIR CILACAP", Pharmaqueous : Jurnal Ilmiah Kefarmasian, 2020	<1%
62	astriparamithadewi.blogspot.com	<1%
63	e-journal.myl.id	<1%
64	journal-nusantara.com	<1%
65	journal.poltekkes-mks.ac.id	<1%
66	mesineskrim.co	<1%
67	www.coursehero.com	<1%
68	www.cpipress.com	<1%
69	www.journal.poltekkes-mks.ac.id	<1%
70	www.mylfitnesspal.com	<1%
71	Melkhanus Hendrik Pentury. "Pengaruh Formulasi Tepung Mangrove (Bruguiera gymnorhiza) dan Tepung Wortel (Daucus carota) terhadap Nilai Gizi dan Organoleptik Nugget Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis)", Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 2020	<1%
72	docobook.com	<1%

Agribisnis Perikanan		
72	docobook.com	<1%
73	id.wikipedia.org	<1%
74	lordbroken.wordpress.com	<1%

Exclude quotes Off Exclude matches Off Exclude bibliography On

Lampiran 11. Pengisian Kuesioner Terhadap Panelis



## RIWAYAT HIDUP



Yessi Urfa Devi, lahir Sidenreng Rappang, Provinsi Sulawesi Selatan pada tanggal 03 April 2000. Penulis merupakan anak keempat dari enam bersaudara yang lahir dari pasangan H. Juanda Zainuddin dan Hj. Rusdiah A. Azis. Penulis memulai pendidikan Di SD YPJ Tembagapura Papua tahun 2007-2012, selanjutnya SMPN 2 Panca Rijang pada tahun 2012-2014 dan SMAN 1 SIDRAP pada tahun 2014-2018. Setelah itu penulis melanjutkan Pendidikan di Politeknik Pariwisata Makassar dengan mengambil program studi Seni Kuliner pada tahun 2020. Pada bulan Juli -anuari tahun 2023.