

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., dan Wirjatmadi, B. (2012) *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Almatsier, S. (2001) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2010) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ahmad, Y. (2016). *Rahasia Sukses Berbisnis dan Budidaya Semangka. Cetakan pertama. PT.PALAPA Villam Media*. Yogyakarta. Hal 1-13.
- Amalia, I. P. R., & Triyono, E. A. (2018). Asupan Vitamin A, C, E, Dan IMT (Indeks Massa Tubuh) Pada Lansia Hipertensi dan Non Hipertensi Di Puskesmas Banyu Urip, Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(4), 382-391.
- Badan Pusat Statistika. (2015). *Nilai Produksi Industri Menurut Jumlah Produksi di Indonesia Tahun 2014*. Jakarta : Badan Pusat Statistika
- BPOM., (2009). *Informasi Nilai Gizi Produk Pangan*. Jakarta : Badan POM RI
- Deddy and Nurhaeni, S. (1992) ‘Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor’, pp. 119–121.
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat. (2013). *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Desthi *et al.* (2019) *Hubungan Asupan Makan Dan Aktivitas Fisik Dengan Status Gizi Peleton Inti Smp N 5 Yogyakarta*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Dhamayanti, N., Tiwow, V. M. A. and Nuryanti, S. (2018) ‘Penentuan Kadar Protein dan Karbohidrat pada Limbah Batang Pohon Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Normalis)’, *Jurnal Akademika Kimia*, 7(4), pp. 168–172.
- Dian Lestari. 2010. Hubungan Asupan Kalium, Kalsium, Magnesium, Dan Natrium, Indeks Massa Tubuh, Serta Aktifitas Fisik Dengan Kejadian Hipertensi Pada Wanita Usia 30-40 Tahun. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang
- Diana, N. E. (2016) ‘Pengaruh Waktu Perebusan Terhadap Kandungan Proksimat, Mineral Dan Kadar Gosipol Tepung Biji Kapas’, *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(1), pp. 100–107.
- Dinkes Provinsi Sulsel. (2017). *Profil Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan Tahun 2017*. Makassar : Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan.
- Figuroa, Arturo, et.al. (2010) ‘Effects of Watermelon Supplementation on Aortic Blood Pressure and Wave Reflection in Individuals with Prehypertension: A pilot Study.’ *American Journal of Hypertension*.
- Freedman JE, Parker C, Li L, Perlman JA, Frei B, Ivanov V, et al. Select flavonoids and whole juice from purple grapes inhibit platelet function and enhanced nitric oxide release. *Circulation*. 2001;103:2792
- Gaman, P. . and Sherrington, K. . (1994) *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi (Edisi II)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University

- Press.
- Gandjar, I. G. and Rohman, A. (2007) *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Gray H. Huon, dan Morgan M. John., (2009). *Kardiologi. Edisi keempat*. Jakarta: Erlangga.
- Hardinsyah (2016) *Ilmu Gizi : Teori & Aplikasi*. Edited by I. Supariasa. Jakarta: EGC.
- Heldman, D. R. (2012) *Food Procces Engineering Second Edition*. USA: The AVI Publishing Company.
- Houston, M. C., Harper, K. J., & PharmD. (2008). Potassium, Magnesium, and Calcium: Their Role in Both the Cause and Treatment of Hypertension, *The Journal Of Clinical Hypertension*, Vol. 10 No. 7.
- Ilma AD, Wirawanni Y., (2015). Pengaruh pemberian jus mentimun dan tomat terhadap tekanan darah perempuan overweight dan obesitas. *Jurnal of Nutrition College*.
- Istanti, I. (2005) *Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan SapuSapu (Hyposarcus pardalis)*. Institut Pertanian Bogor.
- Jaafar, Ali, R., Nazri, M., dan Khairuddin, W. (2009). Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylecereus polyhizus*), *American Journal of Applied Sciences*
- Jiron, H. M. K. (2020) *Penentuan Kadar Karbohidrat Singkong Rebus Pada Perbedaan Lama Perebusan 15, 20 Dan 25 Menit*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika Jombang.
- Kemenkes RI. (2013). Riset Kesehatan Dasar 2013. Jakarta.
- Kemenkes RI., (2012). *Buletin Jendela dan Informasi Kesehatan Semester II 2012 : Penyakit Tidak Menular*. Jakarta : Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI., (2014). *Infodatin Hipertensi*. Jakarta : Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018b) *Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018*. Jakarta.
- Kemenkes RI., (2019). *Laporan Nasional RISKESDAS 2018*. Jakarta : Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Krisno, A., (2009). *Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Cetakan Keempat*. Malang: UMM Pres.
- Lingga, L., (2012). *Bebas Hipertensi Tanpa Obat*. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Manurun, Widyan Pebryanti dan Adityo Wibowo. (2016). Pengaruh Konsumsi Semangka (*Citrullus vulgaris*) untuk menurunkan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi. Universitas Lampung : *Majority*. Volume 5, nomor 5.
- Mann, J. (2012) *Buku Ajar Ilmu Gizi Edisi 4*. Edited by A. Truswell. Jakarta: EGC.
- Manurung, W. P., & Wibowo, A. (2016), Pengaruh Konsumsi Semangka (*Citrullus vulgaris*) untuk Menurunkan Tekanan Darah pada Penderita Hipertensi, *Majority*. Volume 5 nomor 5.
- Martua, I. A. (2012) ‘Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2),

- pp. 530–541.
- Maryam, S. (2016) *Gizi dalam Kesehatan Reproduksi*. Jakarta: Salemba Medika.
- Megawati, M., Johan, V. S., & Yusmarini, Y. (2017). *Pembuatan Selai Lembaran Dari Albedo Semangka Dan Terong Belanda* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Mustika, D. . (2012) *Bahan Pangan Gizi dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Niah, R., (2016). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan Dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience*. Vol .03, No.02.
- Noor, A. (1990) *Analisis Spektrofotometri Serapan Atom*. Makassar: Laboratorium Kimia Analitik, Jurusan Kimia, FMIPA.
- Noviyanti. (2015). *Kenali dan cegah Obati hipertensi*. Notebook:Yogyakarta.
- Nuraini, B., (2015). Risk Factors Of Hypertension. *Majority*, 4 (5), hal 10-19
- Nurleny. (2018). Pengaruh Pemberian Jus Semangka Terhadap Penurunan Tekanan Darah pada penderita Hipertensi di Wilayah Kerja Puskesmas Naggalo. *Jurnal Akademi Baiturrahim*. Vol.8. No 1.
- Prahasta, A.S. (2009). *Agribisnis Semangka*. Pustaka Grafika: Bandung.
- Prasetyo, E., G. (2013). "Rasio Jumlah Daging dan Kulit Buah Pada Pembuatan Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polurhizus*) Ditambah Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Sp*)". Universitas Jember. Jember.
- Rahayu A, S. and Purwoko, T. (2005) 'Analisis karbohidrat, protein, dan lemak pada pembuatan kecap lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) terfermentasi *Aspergillus oryzae*', *Bioteknologi*, 2(1), pp. 14–20.
- Rahayu, E. S. and Pribadi, P. (2012) 'Kadar Vitamin dan Mineral dalam Buah Segar dan Manisan Basah Karika Dieng (*Carica pubescens* Lenne & K. Koch)', *Biosantifika*, 4(2), pp. 89–97.
- Ramayulis, Rita. (2010). *Menu dan Resep untuk Penderita Hipertensi*. Jakarta : Penebar Plus.
- Rizki F. (2013). *The Miracle of Vegetables*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Rohman, A. and Sumantri (2007) *Analisis Makanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Saati, E. A. (2009). Identifikasi Dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocareus costaricensis*) pada Beberapa Umur simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. UMM. Malang.
- Sediaoetama (2010) *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Siregar, S. (2015). Pengaruh Perbandingan Sari Kulit Semangka Dengan Sari Markisa Dan Jumlah Sukrosa Terhadap Mutu Hard Candy. *Skripsi Fakultas Pertanian USU*, Medan.
- Sobir dan Firmansyah D. Siregar. (2010). *Budidaya Semangka*. Bogor : Swadaya.
- Soputan, D. D., Mamujaja, C. F. and Lolowang, T. F. (2016) 'Uji Organoleptik Dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart Di Kota Manado Selama

- Penyimpanan [Organoleptic', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1), pp. 18–27.
- Sudarmadji, S. and Haryono S, B. (2007) *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Sundari, D. A. and Lamid, A. (2015) 'Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein', *Media Litbangkes*, 25(4), pp. 235–242.
- Sutrisna, H. I. (1998). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Albedo Semangka. Naskah Skripsi-S1. Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta
- Tejasari (2005) *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Triyanto, E, Prasetyono, & Mukodiningsih S., (2014). Pengaruh Bahan Pengemas dan Lama Simpan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Wafer Pakan komplit Berbasis limbah Agroindustri, *Jurnal Anim. Agr*, 2 (1), hal. 400-409.
- Wahyuni, R., (2011), Pemanfaatan Kulit Buah Naga Supermerah (*Hylicereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol.2 No.1.
- WHO., (2019). Hypertension. World Health Organization. Retrieved from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/hypertension>
- Widodo A, (2015). Sutanta. The effects of consume watermelon juice in changes blood pressure hypertension patients with obesity in srimulyo village region of local government clinic piyungan bantul yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Samodra Ilmu*. Volume 1. No.6 hal:79-89.
- Wijayanti, N. (2017) *Fisiologi Manusia dan Metabolisine Zat Gizi*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Winarno (2004) *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. . (1986) *Enzim Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. . (2004) *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Pembuatan Selai Lembaran Berbasis Albedo Semangka dan Kulit Buah Naga



Persiapan Bahan



Proses Pencucian



Proses Blanching



Bahan Diblender



Pencampuran Bahan



Pemasakan



Pencetakan



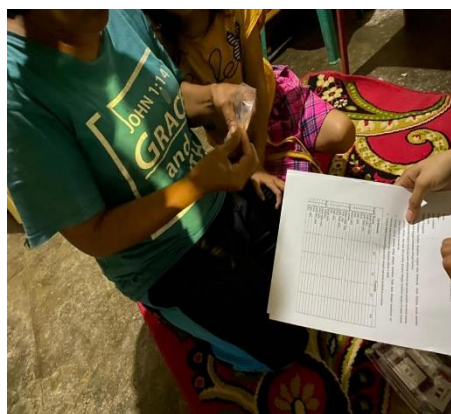
Pengemasan Produk

Lampiran 2. Prosedur Uji Mutu

Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih



Uji Mutu Hedonik Panelis Konsumen



Lampiran 3. Prosedur Kerja Analisis Kandungan Zat Gizi

Analisis Karbohidrat



Analisis Kadar Protein



Analisis Kadar Lemak



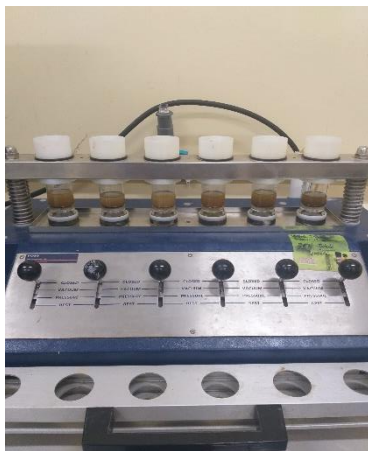
Analisis Kadar Air



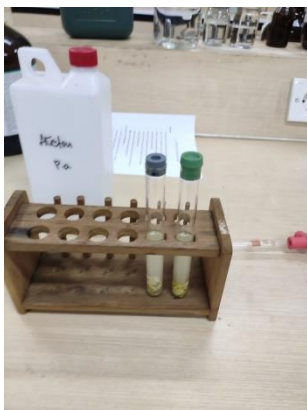
Analisis Kadar Abu



Analisis Kadar Serat Kasar



Analisis Kadar Vitamin A



Lampiran 4. Hasil Analisis Kandungan Zat Gizi



**LABORATORIUM KIMIA MAKANAN TERNAK
JURUSAN NUTRISI DAN MAKANAN TERNAK
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN**

HASIL ANALISIS BAHAN

No	Kode Sampel	KOMPOSISI (%)						Betacaroten (mg/Kg)
		Air	Protein Kasar	Lemak Kasar	Serat kasar	Karbohidrat	Abu	
1	Selai Lembaran	26,92	0,91	0,12	0,89	71,38	0,68	153,44
2	Selai Lembaran	26,71	0,93	0,15	0,82	71,57	0,64	196,08

Keterangan : Semua Fraksi Dinyatakan Dalam Sampel Asli

Makassar, 10 Mei 2022

Analisis

Muhammad Syahrul

Nip. 19790603 2001 12 1 001

Lampiran 5. Konversi ppm

Diketahui BDD= 100 g

Ppm ke % = 1/10000

$$\% = \frac{\% \text{ hasil zat gizi}}{100} \times BDD$$

% ke mg atau μg = 1×1000

Vitamin A

Formula III (Sampel A)

$$\% = \frac{174,76}{10000} = 0,017476\%$$

$$\% = \frac{0,017476}{100} \times 100 = 0,017476$$

$$\text{Mikrogram} = 0,017476 \times 1000 = 17,47 \mu\text{g}$$

Lampiran 6. Perhitungan Kandungan Zat Gizi dalam 45 gram Selai Lembaran Berbasis Albedo Semangka dan Kulit Buah Naga

Karbohidrat

Formula III (F100:100)

$$\text{KH} = \frac{71,47}{100} \times 45 = 32,16 \text{ g}$$

Lemak

Formula III (F100:100)

$$\text{Lemak} = \frac{0,13}{100} \times 45 = 0,06 \text{ g}$$

Protein

Formula III (F100:100)

$$\text{KH} = \frac{0,92}{100} \times 45 = 0,414 \text{ g}$$

Energi

Energi = KH (4) + Lemak (9) + Protein (4)

Formula III (F100:100)

$$\text{Energi} = 32,16(4) + 0,06(9) + 0,41(4) = 130,82 \text{ kkal}$$

Vitamin A

Formula III (F100:100)

$$\text{Vit A} = \frac{17,47}{100} \times 45 = 7,86 \text{ mg}$$

Serat

Formula III (F100:100)

$$\text{Serat} = \frac{0,85}{100} \times 45 = 0,38 \text{ mg}$$

**Lampiran 7. Perhitungan Kandungan Zat Gizi dalam 100 gram Selai
Lembaran Berbasis Albedo Semangka dan Kulit Buah Naga**

Karbohidrat

Formula III (F100:100)

$$\text{KH} = \frac{71,47}{100} \times 100 = 71,47\text{g}$$

Lemak

Formula III (F100:100)

$$\text{Lemak} = \frac{0,13}{100} \times 100 = 0,13 \text{ g}$$

Protein

Formula III (F100:100)

$$\text{KH} = \frac{0,92}{100} \times 100 = 0,92 \text{ g}$$

Energi

Energi = KH (4) + Lemak (9) + Protein (4)

Formula III (F100:100)

$$\text{Energi} = 71,47(4) + 0,13(9) + 0,92(4) = 290,73 \text{ kkal}$$

Vitamin A

Formula III (F100:100)

$$\text{Vit A} = \frac{17,47}{100} \times 100 = 17,47 \mu\text{g}$$

Lampiran 8. Perhitungan Pemenuhan AKG Satu Porsi Selai Lembaran Berbasis Albedo Semangka dan Kulit Buah Naga

$$\%AKG = \frac{\text{kandungan zat gizi}}{AKG} \times 100\%$$

Karbohidrat

AKG Usia 50-64 tahun = 280

Formula III (F100:100)

$$\%AKG = \frac{32,16}{280} \times 100 = 11,48 \%$$

Protein

AKG Usia 50-64 tahun = 60

Formula III (F100:100)

$$\%AKG = \frac{0,41}{60} \times 100 = 0,68 \%$$

Lemak

AKG Usia 50-64 tahun = 50

Formula III (F100:100)

$$\%AKG = \frac{0,06}{50} \times 100 = 0,12\% \%$$

Energi

AKG Usia 50-64 tahun = 1800

Formula III (F100:100)

$$\%AKG = \frac{130,82}{1800} \times 100 = 7,27\% \%$$

Vitamin A

AKG Usia 50-64 tahun = 600 RE

Formula III (F100:100)

$$\%AKG = \frac{7,86}{1800} \times 100 = 1,31\% \%$$

Serat

AKG Usia 50-64 tahun = 25

Formula III (F100:100)

$$\% \text{AKG} = \frac{0,38}{25} \times 100 = 1,52\% \%$$

Lampiran 9. Surat Ijin Penelitian



**PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
BIDANG PENYELENGGARAAN PELAYANAN PERIZINAN**

Nomor : 29888/S.01/PTSP/2022
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth.
Rektor Univ. Hasanuddin Makassar

di-
Tempat

Berdasarkan surat Ketua Prog. Studi Sarjana Kedokteran Fak. Kedokteran UNHAS Makassar Nomor : 3657/UN4.14.8/PT.01.04/2022 tanggal 04 April 2022 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

Nama : FRITSGA TRISILIA SAMPE
Nomor Pokok : K021171012
Program Studi : Ilmu Gizi
Pekerjaan/Lembaga : Mahasiswa(S1)
Alamat : Jl. P. Kemerdekaan Km. 10, Makassar

Bermaksud untuk melakukan penelitian di daerah/kantor saudara dalam rangka penyusunan Skripsi, dengan judul:

" FORMULASI DAN ANALISIS MAKRONUTRIENT SERTA BETAKAROTEN SELAI LEMBARAN BERBASIS ALBEDO SEMANGKA DAN KULIT BUAH NAGA SEBAGAI ALTERNATIF PENCEGAHAN HIPERTENSI "

Yang akan dilaksanakan dari : Tgl. 18 April s/d 18 Mei 2022

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, pada prinsipnya kami **menyetujui** kegiatan dimaksud dengan ketentuan yang tertera di belakang surat izin penelitian.

Dokumen ini ditandatangani secara elektronik dan Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan **barcode**.

Demikian surat izin penelitian ini diberikan agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

Diberbitkan di Makassar
Pada tanggal : 18 April 2022

**A.n. GUBERNUR SULAWESI SELATAN
PIB. KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU
SATU PINTU PROVINSI SULAWESI SELATAN
Selaku Administrator Pelayanan Perizinan Terpadu**

Dra. Hj. SUKARNIATY KONDOLELE, M.M.

Pangkat : Pembina Utama Madya
Nip : 19650606 199003 2 011

Tembusan Yth
1. Ketua Prog. Studi Sarjana Kedokteran Fak. Kedokteran UNHAS Makassar di Makassar;
2. Peringgal.

SIMP PTSP 18-04-2022



Jl. Bougainville No.5 Telp. (0411) 441077 Fax. (0411) 448936
Website : <http://simpan.sulawesiprov.go.id> Email : ptsp@sulawesiprov.go.id
Makassar 90231





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10 Makassar 90245, Telp. (0411) 585458,
E-mail: fkm@unhas.ac.id, website: www.fkm.unhas.ac.id

Nomor : 32-19/UNH.14.1/PT.01.04/2022
Hal : Izin Pemeriksaan Sampel Penelitian

25 Maret 2022

Yth: Kepala Laboratorium Kimia Pakan
Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin
Makassar

Dengan hormat,
Dalam rangka kelancaran penyusunan skripsi Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, maka kami mengharapkan sampel penelitian dapat diperiksa di Laboratorium Kimia Pakan Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Adapun parameter yang akan diperiksa adalah **Kandungan pada selai lembaran berbasis albedo semangka dan kulit buah naga.**

Untuk maksud tersebut di atas, dimohon bantuan Bapak kiranya dapat mengizinkan mahasiswa FKM Unhas untuk dapat memeriksakan sampelnya, dan segala biaya ditanggung oleh mahasiswa atas nama:

Nama : Fritega Trisila Sampe
NIM : K021171012
Program Studi : Ilmu Gizi
Departemen : Gizi

Atas bantuan dan kerjasama yang baik, kami sampaikan banyak terima kasih.



Anisnadi, S.KM, M.Sc.PH, Ph.D
NIP. 197201091997031004

Tembusan :
1. Dekan FKM Unhas (sebagai laporan)
2. Kelas Prodi Ilmu Gizi - S1 FKM Unhas
3. Para Pembimbing Skripsi Mahasiswa



RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

Nama : Fritsga Trisilia S.
Tempat, Tanggal Lahir : Rantepao, 01 Agustus 1999
Alamat : Jalan Perintis Kemerdekaan III, BTN Asal Mula
Email : fritsga01@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD Tahun 2011 di SDN Inpres Kalambe Kab. Toraja Utara
2. Tamat SMP tahun 2014 di SMP Negeri 2 Rantepao Kab. Toraja Utara
3. Tamat SMA tahun 2017 di SMA Negeri 1 Rantepao Kab. Toraja Utara
4. Sarjana (S1) tahun 2022 di Universitas Hasanuddin

C. Riwayat Organisasi

1. Anggota Divisi Pengabdian Masyarakat Forum Mahasiswa Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Periode 2019-2020.
2. Anggota Persekutuan Mahasiswa Kristen Kesehatan Masyarakat Unhas

D. Riwayat Pekerjaan

1. Magang/Internship Gizi Kesehatan Masyarakat Puskesmas Kassi-Kassi, Kota Makassar.
2. Magang/Internship Dietetik Rumah Sakit Ibnu Sina YW-UMI Makassar, Sulawesi Selatan.
3. Magang/Internship Food Service Rumah Sakit Ibnu Sina YW-UMI Makassar, Sulawesi Selatan.