

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang senantiasa memberikan kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul Tugas Akhir Pemanfaatan Madu Hitam dalam Pembuatan Nougat. Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi di Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.

Tugas akhir ini memiliki 5 bab. Terdiri dari Bab 1 yang berisi tentang pendahuluan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat dari penelitian, Bab 2 berisi tentang tinjauan pustaka, penelitian terdahulu, dan kerangka pikir, Bab 3 berisi tentang pendekatan penelitian, jenis dan sumber data, lokasi pengolahan bahan, tahap penelitian, teknik pengumpulan data, teknik analisis data. Bab 4 memuat hasil penelitian dan pembahasan yang meliputi gambaran umum lokasi penelitian, tahapan penelitian dan hasil analisis data, dan Bab 5 berisi penutup yang terdiri dari kesimpulan dan saran.

Dengan menerapkan dan membandingkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama dibangku kuliah dan dituangkan dalam Tugas Akhir ini dengan penulisan yang sistematis. Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, tentu memiliki banyak hambatan dan kesulitan yang di dapatkan oleh penulis, dan penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini memiliki banyak kekurangan baik dalam penulisan dan hasil penelitian oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang dapat membantu penulis. Penulis menyadari Tugas Akhir ini tidak dapat selesai tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, karunia-Nya serta kesehatan yang senantiasa diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Kedua orang tua yang selalu memberikan doa dan semangat yang tiada hentinya.
3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par.,CHE., CHE., CDM-FL. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.

4. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.pd., CHE., CDM-FL. Selaku Direktur 1 Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL. Selaku Pembantu Direktur II Bidang Umum Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus dosen Pembimbing Pendamping.
6. Ibu Dra. Surya Dewi, MM., CHE., CEP, CEM, CEE. Selaku Pembantu Direktur III Bidang Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Makassar.
7. Bapak Muhammad Arfin Muh Salim, S.Pd., M.Pd., Ph.D., CHE., CEP, CEM, CEE., CIIQA., CDM-FL. Selaku Kabag Adm. Akademik, Kemahasiswaan, dan Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si., CHE., CDM-FL. Selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE., M.Pd., CHE., CDM-FL. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Bapak Faisal Akbar Zaenal, SST.Par., MM., CIIQA., CDM-FL. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.
11. Bapak Muhammad Anas., SE., MM, CHE., CIIQA. Selaku Kepala Laboratorium Dapur Praktek Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Bapak Muhammad Musawantoro, S.Pd., M.Pd. Selaku Pembimbing Utama yang membantu penulis dalam melakukan bimbingan.
13. Seluruh jajaran dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar.
14. Kepada ke-empat sahabat seperjuangan saya, Andi Muh. David, Andini Septiara, Fakhira Mas'ud, dan Kadek Candrika Dewi.
15. Rekan – rekan mahasiswa SKU 6B yang selalu mendukung dan selalu memberikan Motivasi serta semangat.
16. Rekan – rekan mahasiswa SKU 6A yang selalu mendukung dan membantu memberi saran dalam bertukar pikiran.
17. Dan Kepada diri saya sendiri, yang telah berusaha dan dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini setelah melewati proses yang panjang dan juga dapat menyelesaikan tugas akhir ini tepat pada waktunya.

18. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu dan memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini.

Makassar, 31 Juli 2024
Penulis

Chaterine Chandra

DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir	Error! Bookmark not defined.
Persetujuan Pembimbing	Error! Bookmark not defined.
Pengesahan Ujian Tugas Akhir	iii
Motto Dan Persembahan	iv
Abstrak	Error! Bookmark not defined.
Abstract	Error! Bookmark not defined.
Kata Pengantar	1
Daftar Isi	4
Daftar Tabel	6
Daftar Gambar	7
Daftar Lampiran	7
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Pustaka	Error! Bookmark not defined.
B. Penelitian terdahulu	Error! Bookmark not defined.
C. Kerangka Pikir	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Pendekatan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Jenis Data	Error! Bookmark not defined.
C. Lokasi pengolahan bahan	Error! Bookmark not defined.
D. Tahap Penelitian	Error! Bookmark not defined.
E. Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
F. Teknik Analisa Data	Error! Bookmark not defined.
G. Definisi Operasional	Error! Bookmark not defined.
H. Batasan Studi	Error! Bookmark not defined.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
A. Lokasi Pengambilan Bahan	Error! Bookmark not defined.
B. Lokasi Pelaksanaan penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C. Hasil dan Pembahasan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP.....	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.
RIWAYAT HIDUP.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

1. Kandungan madu hutan per 100 gram**Error! Bookmark not defined.**
2. Kandungan madu hitam per 100 gram**Error! Bookmark not defined.**
3. Peralatan dan Perangkat**Error! Bookmark not defined.**
4. Resep standar dan Resep perbandingan 50:50**Error! Bookmark not defined.**
5. Resep modifikasi pertama**Error! Bookmark not defined.**
6. Resep Modifikasi kedua**Error! Bookmark not defined.**
- 7 . Resep yang dianggap ideal.....**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

1. .Bagan Kerangka pikir**Error! Bookmark not defined.**
2. Madu hitam yang digunakan dalam penelitian**Error! Bookmark not defined.**
3. Hasil uji coba keaslian madu hitam**Error! Bookmark not defined.**
4. Tahapan percobaan pertama dari kiri kekanan.....**Error! Bookmark not defined.**
5. Hasil percobaan pertama**Error! Bookmark not defined.**
6. Bahan yang digunakan dalam percobaan kedua dan ketiga.. **Error! Bookmark not defined.**
7. Tahapan pertama dari percobaan kedua dan ketiga **Error! Bookmark not defined.**
8. Hasil Percobaan ketiga**Error! Bookmark not defined.**
9. Gambar Butter almond dan Bubuk whey protein ...**Error! Bookmark not defined.**
10. percobaan ke-5 tahapan pembuatan hingga hasil..**Error! Bookmark not defined.**
11. Bahan yang digunakan dalam percobaan ke-6 hingga ke-8 **Error! Bookmark not defined.**
12. Bahan yang digunakan pada percobaan ke-8.....**Error! Bookmark not defined.**
13. Tahapan pembuatan nougat dalam uji coba ke-enam hingga ke delapan **Error! Bookmark not defined.**
14. Hasil percobaan ke-enam, ke-tujuh, dan ke-delapan **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
2. Surat Izin penelitian**Error! Bookmark not defined.**
3. Nota Dinas Seminar Proposal**Error! Bookmark not defined.**
4. Proses penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
5. Hasil Penelitian**Error! Bookmark not defined.**
6. Daftar Pertanyaan Wawancara.....**Error! Bookmark not defined.**
7. Proses Wawancara**Error! Bookmark not defined.**
8. Hasil Turnitin**Error! Bookmark not defined.**