

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT dan Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan hidayah-Nya lah sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan tepat waktu dan sesuai harapan, yang mana judul tugas akhir ini adalah Pembuatan Permen *Jelly* dari Wortel (*Daucus Carota l.*). Tugas akhir ini menjadi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi pada program studi Diploma 3 Seni Kuliner jurusan Hospitaliti di kampus Politeknik Pariwisata Makassar.

Tujuan dari menyusun tugas akhir ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah didapatkan selama 3 tahun berkuliah dikampus ini, dengan menuangkannya dalam bentuk karya tulis ilmiah dan menentukan satu judul penelitian yang diangkat untuk diteliti secara sistematis dalam penulisan. Tugas akhir ini terdiri atas beberapa bab yaitu; Bab 1 tentang pendahuluan, yang meliputi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian dan manfaat penelitian, Bab 2 tentang tinjauan pustaka dan kerangka pengembangan, Bab 3 tentang metode penelitian yang digunakan, Bab 4 tentang hasil dan pembahasan penelitian dan terakhir Bab 5 tentang penutup, meliputi kesimpulan dan saran penelitian.

Dalam hal ini, peneliti menyadari bahwa tulisan tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan, sehingga dibutuhkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak. Dalam proses penulisan ini, peneliti juga menyadari bahwa tugas akhir ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu pada kesempatan ini, peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT. Karena telah memberikan rahmat dan hidayahnya atas kenikmatan waktu dan kesehatan, serta kemudahan bagi peneliti untuk menyelesaikan tugas akhir ini dengan tepat waktu.
2. Ayahanda Asnawi Muslim dan Ibunda Nurhaenah Tenriwaru Azis, selaku orang tua tercinta, serta keluarga besar penulis, yang selalu memberikan dukungan finansial, doa, kasih sayang dan cintanya yang tiada henti, penulis berharap agar orang-orang yang disayang selalu diberikan kesehatan dan dipermudah segala

urusan dunia dan akhirat.

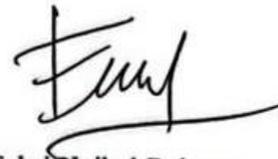
3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
4. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Pembantu Direktur 1 Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar
5. Bapak Nur Salam, S.Sos., M.Pd selaku Pembantu Direktur II Bidang Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
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 selaku Kabag Adm. Akademik, Kemahasiswaan, dan Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si., CHE selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Bapak Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par., MM selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus dosen pembimbing pendamping.
11. Bapak Muhammad Anas., SE., MM., CHE selaku Kepala Laboratorium Dapur Praktek Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Bapak Dr. H. Muhadjir Suni, S. Sos., M.Pd selaku Pembimbing utama yang tidak henti-hentinya memberikan bimbingan dan masukan kepada penulis.
13. Bapak Muhammad Muswantoro, S. Pd., M. Pd selaku pembimbing pendamping yang selalu memberikan kritik dan saran kepada penulis.
14. Ibu Suryani A. Md. Par., SM selaku staff akademik yang selalu memberikan bantuan dan informasi penting kepada penulis.
15. Selaku Staff Akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
16. Rekan-rekan mahasiswa SKU 6A yang selalu mendukung dan selalu memberikan semangat dikelas tercinta kita yaitu Sok Asik Genk.

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

Akhir kata dari penulis, semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan rahmat dan karunianya kepada kita semua, serta teman-teman atau orang yang telah membantu dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, dan semoga dengan adanya Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan memberikan inspirasi bagi semua kalangan terutama untuk mahasiswa yang segera menyusun Tugas Akhir nantinya.

Makassar, 2 Agustus 2024

Penulis



Fahri Haikal Rahman

## DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	iii
PENGESAHAN UJIAN TUGAS AKHIR.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK .....	vi
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR .....	8
A. Tinjauan .....	8
B. Kerangka Pikir.....	18
BAB III METODE PENELITIAN .....	20
A. Pendekatan Penelitian .....	20
B. Jenis dan Sumber Data.....	20
C. Responden .....	21
D. Teknik Pengumpulan Data.....	22
E. Metode Pengumpulan Data .....	24

F. Teknik Analisis Data .....	24
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	27
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	27
B. Hasil Penelitian.....	28
C. Pembahasan.....	45
BAB V PENUTUP .....	54
A. Kesimpulan .....	54
B. Saran .....	55
DAFTAR PUSTAKA .....	57
L A M P I R A N .....	60
RIWAYAT HIDUP .....	71