

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah. Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. Yang telah memberikan nikmat yang sangat luar biasa, memberikan saya kekuatan, serta rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya dengan judul penelitian Pembuatan *Vanilla Cream Sauce* Berbasis *Sous Vide*. Guna memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi, Diploma 3 Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti, di Politeknik Pariwisata Makassar.

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini dibuat adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang peneliti peroleh selama menempuh Pendidikan di Kampus Politeknik Pariwisata Makassar yang dituangkan dalam bentuk karya tulis ilmiah dengan menentukan satu judul untuk diteliti secara sistematis dalam penulisan. Tugas Akhir ini terdiri dari 5 bab. Bab 1 berisi tentang pendahuluan, meliputi latar belakang masalah, tujuan, dan manfaat hasil penelitian. Bab 2 berisi tentang tinjauan pustaka dan kerangka pikir. Bab 3 merupakan metode penelitian, meliputi pendekatan penelitian, jenis dan sumber data. Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan, meliputi gambaran umum lokasi penelitian serta teknik analisis data. Sedangkan bab 5 merupakan penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, tentu banyak hambatan dan kesulitan yang penulis dapatkan, namun berkat bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Maka pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT. Karena atas segala nikmat, rahmat, dan kesehatan serta kemudahan yang senantiasa dia berikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
2. Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda Safaruddin dan pintu sutgaku Ibunda Sarifa. Terimakasih atas segala pengorbanan dan tulus kasih yang di berikan. Beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan bangku perkuliahan, namun mereka selalu mengusahakan anak-anaknya untuk dapat menempuh pendidikan

- yang tinggi. Tak kenal lelah mendoakan serta memberikan perhatian dan dukungan hingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar.
3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.,Par.,CHE.,CDM-FL. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
 4. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE., CDM-FL. Selaku Pembantu Direktur I Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
 5. Bapak Nur Salam S.Sos., M.Pd., CDM-FL. 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., CIIQA., CDM-FL. Selaku Kabag Adm, Akademik, Kemahasiswaan, dan Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
 8. Ibu Maryam Yusuf, SE., m.SI., CHE., CDM-FL. Selaku Kassubag Adm. Akademik Pariwisata Makassar.
 9. Bapak Daniel Adolf Ohyer, 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 sekaligus dosen pembimbing utama yang senantiasa memberikan masukan dan dukungan kepada penulis.
 11. Bapak Muhammad Anas., SE., MM., CIIQA. Selaku Kepala Laboratorium Dapur Praktik Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus dosen pembimbing pendamping.
 12. Ibu Suryani A.Md.Par., SM. Selaku Staff Akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis
 13. *Staff* Akademik yang selalu memeberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
 14. Teman-teman yang selalu memberikan semangat serta dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

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

Penulis menyadari Tugas Akhir ini masih jauh dari kata kesempurnaan, sehingga penulis sangat mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan Tugas Akhir in.

Akhir kata, mohon maaf bila ada sesuatu yang kurang berkenaan. Semoga penulisan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi kampus Politeknik Pariwisata Makassar dan khususnya pada Program Studi Seni Kuliner, sekian dan terimakasih.

Makassar, 21 juli 2024

Penulis

Nur Faina

DAFTAR ISI

ABSTRAK	Error! Bookmark not defined.
ABSTRACT	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	4
DAFTAR TABEL	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.
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 KERANGKAN 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. Lokasi dan Penelitian Sensori	Error! Bookmark not defined.
C. Jenis dan Sumber Data	Error! Bookmark not defined.
D. Lokasi Pengolahan Bahan	Error! Bookmark not defined.
E. Tahap Penelitian	Error! Bookmark not defined.
F. Teknik pengumpulan data	Error! Bookmark not defined.
G. Teknik Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN Error! Bookmark not defined.	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Hasil Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C. 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	52
Riwayat Hidup	67