

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur atas kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang senantiasa memberikan kesehatan dan rahmatnya serta izinnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul Pembuatan Margarin Kacang Kenari (*Canarium Indicum L.*) sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada program studi diploma 3 Seni Kuliner pada Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar. Selain itu penulis juga menerapkan pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh selama dibangku kuliah.

Secara sistematis Tugas Akhir ini terdiri dari 5 bab. Bab 1 berisi tentang pendahuluan, meliputi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan manfaat hasil penelitian, Bab 2 berisi tentang tinjauan pustaka serta kerangka pikir, Bab 3 berisi metode penelitian, meliputi pendekatan penelitian, jenis dan sumber data, Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan, meliputi gambaran umum lokasi penelitian serta penyajian analisis data, dan bab 5 merupakan penutup, yaitu kesimpulan dan saran.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, tentu banyak hambatan serta kesulitan yang penulis dapatkan, namun berkat bantuan, bimbingan, arahan serta dukungan dari berbagai pihak, peneliti dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik. Maka pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih 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. Ayahanda dan Ibunda, serta saudara (i) saya, selaku orang-orang yang saya cintai, yang selalu memberikan dukungan, doa, kasih sayang dan cintanya yang tak ada hentinya, semoga selalu diberikan kesehatan.
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 Pembantu 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.
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., 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 Muswantoro.,S.Pd.,M.Pd. selaku Pembimbing utama yang tidak henti-hentinya memberikan masukan kepada penulis.
13. Ibu Lily Dianafitry Hasan, A.Md, S.Sos., MM., CHE., CIIQA. selaku Pembimbing pendamping yang banyak membantu menyelesaikan proses penulisan Tugas Akhir penulis.
14. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
15. Sahabat saya Dwi Nurul Wahyuni, Andi Muhammad David, Chaterine Chandra, Kadek Candrika Dewi, dan Andini Septiara Ilham yang selalu memberikan bantuan serta dukungan.
16. Seluruh teman-teman seperjuangan Seni Kuliner 21.
17. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu, yang telah banyak memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini. Semoga penelitian ini dapat berguna bagi semua orang yang membutuhkan.

Akhir kata, semoga Allah SWT senangtiasa melimpahkan karunia-Nya dan membalas segala amal kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir.

Makassar, 02 Agustus

2024

Penulis

Fakhira Mas'ud

## 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 Gambar.....	xiv
Daftar Lampiran.....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan masalah.....	4
C. Tujuan penelitian.....	4
D. Manfaat hasil penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR.....</b>	<b>6</b>
A. Tinjauan Pustaka.....	6
B. Penelitian Terdahulu.....	10
C. Kerangka Pikir.....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>17</b>
A. Pendekatan Penelitian.....	17
B. Teknik Pengolahan Bahan.....	17
C. Jenis Data.....	17
D. Teknik Pengumpulan Data.....	18
E. Teknik Analisis Data.....	19
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>20</b>
A. Gambaran umum lokasi penelitian.....	20
B. Hasil penelitian.....	21

BAB V PENUTUP.....	49
A. Kesimpulan .....	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA .....	51
LAMPIRAN.....	55
RIWAYAT HIDUP .....	67

## DAFTAR TABEL

1. Peralatan ( <i>Utensils</i> ) dan Perangkat ( <i>Equipment</i> ) .....	25
2. Resep Percobaan 1 dan Percobaan 2 .....	27
3. Resep Percobaan 3 Penggunaan <i>Whipping Cream</i> .....	28
4. Resep Percobaan 4 Penggunaan <i>Cooking Cream</i> .....	29
5. Resep Percobaan 5 Menggunakan <i>Cooking Cream</i> .....	31
6. Resep Percobaan 6 dan Percobaan 7 .....	32
7. Resep Percobaan 8 Koagulasi Susu Kenari .....	34
8. Resep Percobaan 13 Koogulasi Susu Kenari .....	34
9. Resep Percobaan 9 Menghaluskan Kenari Tanpa Menggunakan <i>Liquid</i> .....	36
10. Resep Percobaan 10 Pencampuran Minyak Kenari Pada <i>Butter</i> .....	37
11. Resep Percobaan 12 dan 13 Penggunaan Minyak Sawit .....	38
12. Resep Percobaan 14 Penggunaan Minyak Kenari .....	41

## DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pikir .....	15
2. Kacang Kenari.....	21
3. Kacang Kenari yang Telah Dihaluskan.....	27
4. Kacang Kenari yang Diendapkan Selama 25 Jam 55 Menit.....	28
5. Proses Percobaan 3 .....	29
6. Proses Percobaan Ke 4... ..	30
7. Penambahan <i>Cooking Cream</i> .....	30
8. Menghaluskan Kacang Kenari Menggunakan <i>Cooking Cream</i> .....	32
9. Proses Percobaan 6 dan 7 Berdasarkan Perbedaan Waktu Mixer.....	32
10. Hasil Percobaan 7 .....	33
11. Proses Pembuatan Susu Kenari.....	34
12. Koagulasi Susu Kenari Percobaan 8 dan Percobaan 11 .....	35
13. Proses Pembuatan Margarin Percobaan 8 dan Percobaan 11.....	36
14. Proses Percobaan 9 .....	37
15. Hasil Margarin Percobaan 10.....	38
16. Proses Pembuatan Kenari Oil .....	39
17. Proses Pembuatan Margarin Percobaan 13 .....	40
18. Proses Pembuatan Margarin Percobaan 14.....	41
19. Hasil Pembuatan Margarin Percobaan 14.....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian .....	55
2. Nota Dinas Seminar Proposal .....	56
3. Surat Izin Penelitian .....	57
4. Proses Penelitian Menggunakan Metode Pengendapan.....	62
5. Proses Penelitian Menggunakan Proses Koagulasi Susu Kenari .....	62
6. Proses Pembuatan Minyak Kenari .....	62
7. Proses Penelitian Menggunakan Cream.....	63
8. Proses Penelitian Menggunakan Proses Emulsi.....	63
9. Hasil Penelitian .....	63
10. Uji Leleh Margarin Kacang Kenari .....	64
11. Hasil Turnitin .....	64