

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puja dan puji serta rasa syukur atas kehadiran Allah Swt, karena berkat ridho dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Dangke *Cracker* dengan Metode *Dehydrate*” sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner pada Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar.

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. Selain itu penulis juga dapat menerapkan dan membandingkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dibangku kuliah dengan kenyataan yang ada dilingkungan kerja.

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 ini dengan baik, maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada;

1. Tuhan Yang Maha Esa karena atas segala nikmat kesehatan, kekuatan, kesempatan, kemudahan serta rahmat dan kasih sayang yang senantiasa diberikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir.
2. Kedua orang tua Akbar dan Wulan yang tercita, tidak mengenal kata menyerah dan lelah dalam membesarkan serta mengasuh, dan membiayai semua kebutuhan penulis.
3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM. Par.,CHE.,CDM-FL selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
4. Bapak Dr. Syamsul 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.
6. Ibu Dra. Surya Dewi, MM., CHE., CEP., CEM., CEE selaku Pembantu Direktur III Politeknik Pariwisata Makassar
7. Bapak Muhammad Arfin Muhammad Salim, S.Pd. M.Pd., Ph.D, CHE selaku kabag Adm. Akademik, Kemahasiswaan, dan umum Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Ibu Maryam Yusuf, SE selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Muhammad 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 Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.

12. Bapak Dr. H. Muhadjir Suni., S,Sos., M.Pd. Selaku pembimbing pertama yang senantiasa sabar dan perhatian dalam memberi masukan kepada penulis.
13. Bapak Nur Salam, S,Sos., M.Pd., CDM-FL. Selaku pembimbing kedua yang selalu memberikan solusi yang inspiratif demi kelancaran penulisan Tugas Akhir.
14. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar.
15. Serta seluruh teman-teman MTB 2021/SKU 2023 khususnya SKU A yang menjadi teman seperjuangan penulis dalam suka dan duka selama menimba ilmu di politeknik pariwisata makassar.
16. Kepada pemilik Nim 2133027 yang telah mewarnai hidup penulis dengan suka maupun duka dimulai dari masa awal psdp 2021 hingga tugas akhir ini diselesaikan.
17. Terimakasih kepada Muhammad Servrizal Mulfajar, Lee Ikrima Ma'ruf, Muh Alizar Dwi Adjie, Jordy L Hatimura, Mirza Hairat, Muhammad Khaerul, Bonaventura Agatha Th.A.A.B.Teda dan Ningsih Kartika Tolampi yang membantu penulis baik suka maupun duka.
18. Terimakasih Kepada Marshyal Said yang membantu penulis selama penelitian dalam pengadaan bahan utama langsung di daerah Kabupaten Enrekang.
19. Terima kasih juga kepada group band, Radiohead, Oasis, My Chemical Romance, Greenday, Neck Deep, Blink-182 dan Bring Me The Horizon telah menciptakan karya-karya yang luar biasa menakjubkan telah menemani penulis disaat suka maupun duka hingga menyelesaikan tugas akhir ini.

Akhir kata, semoga Allah swt senantiasa melimpahkan karunia-nya dan membalas segala amal kebaikan semua pihak yang telah membantu peneliti dalam penyusunan tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi seluruh mahasiswa politeknik pariwisata Makassar dimasa yang akan datang dan dapat memberikan inspirasi terhadap pembaca.

Makassar, 25 Juli 2024
Penulis



Muhammad Rafli

DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir	i
Persetujuan Pembimbing.....	ii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir.....	iii
Abstrak	iv
<i>Abstract</i>	v
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi.....	viii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Lampiran	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR	5
A. Tinjauan Pustaka	5
B. Penelitian Terdahulu.....	13
C. Kerangka Pikir.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
A. Pendekatan Penelitian	19
B. Alat dan Bahan	20

C. Prosedur Penelitian.....	25
D. Jenis dan Sumber Data	27
E. Teknik Pengumpulan Data	27
F. Teknik Analisis Data	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	33
B. Tahapan Pembuatan.....	36
C. Penilaian Dangka <i>Cracker</i> dengan Metode <i>Dehydrate</i> oleh Peneliti.....	57
D. Analisis Data	62
E. Pembahasan	68
BAB V PENUTUP.....	71
A. Kesimpulan.....	71
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	74
L A M P I R A N.....	78
RIWAYAT HIDUP.....	88

DAFTAR TABEL

1. Standar Resep Dangke	9
2. Kandungan Gizi, Kadar air dan Ph pada dangke susu sapi.....	11
3. Peralatan & Perangkat.....	22
4. Resep dangke cracker pada uji coba II.....	37
5. Resep dangke cracker pada uji coba III	38
6. Deskripsi Persentase Uji Hedonik Pada Warna	62
7. Deskripsi Persentase Uji Hedonik Pada Tekstur.....	63
8. Deskripsi Persentase Uji Hedonik Pada Aroma.....	65
9. Deskripsi Persentase Uji Hedonik Pada Rasa	66

DAFTAR GAMBAR

1. Dangke	7
2. Alur Pembuatan Dangke	10
3. Skema Kerangka pikir.....	18
4. Skema Desain penelitian	19
5. Tahap penelitian	25
6. Peta Desa Lekkong.....	33
7. Pengujian suhu pada dangke susu sapi	39
8. Potongan ketebalan Dangke	40
9. Proses pre heat dehydrator	40
10. Tampilan dangke sebelum proses dehydrate.....	41
11. Kondisi dangke 1 jam pertama proses dehydrate.....	41
12. Kondisi dangke 2 jam dehydrate.....	42
13. Kondisi dangke 3 jam proses dehydrate	42
14. Kondisi dangke 4 jam proses dehydrate	43
15. Kondisi dangke 5 jam proses dehydrate	43
16. Kondisi dangke 6 jam proses dehydrate	44
17. Hasil akhir uji ketahanan bahan selama 6 jam	44
18. Takaran bahan- bahan pembuatan dangke cracker	45
19. Perebusan air	46
20. Pencampuran tepung tapioka	47
21. Pencampuran semua bahan	47
22. Hasil pencampuran semua bahan	48
23. Proses pencetakan	49
24. Proses pengeringan.....	50
25. Hasil akhir uji coba II.....	50
26. Bahan yang telah di timbang.....	51

27. Proses penghalusan dan pencampuran	52
28. Menambahkan plain yoghurt.....	53
29. Menambahkan xhantam gum	53
30. Menambahkan gula	54
31. Proses pencampuran bahan dan hasil pencampuran bahan.....	54
32. Memindahkan adonan ke wadah.....	55
33. Pencetakan adonan	55
34. Proses dehydrate.....	56
35. Hasil akhir uji coba III	57
36. Hasil akhir uji ketahanan bahan selama 6 jam pada uji coba I	57
37. Hasil akhir Penambahan tepung tapioka pada uji coba II.....	58
38. Hasil akhir Penambahan yoghurt dan xhantam gum pada uji coba III	60

DAFTAR LAMPIRAN

1. Data Mentah kuesioner	79
2. Surat Izin Melakukan Penelitian di Laboratorium Kitchen	80
3. Surat Izin Penelitian di Laboratorium Kitchen	81
4. Surat Keterangan telah melakukan penelitian di Laboratorium Kitchen	82
5. Laporan Penelitian	83
6. Dokumentasi Pembuatan Produk	84
7. Dokumentasi Pengisian Kuesioner oleh Panelis	85
8. Pengecekan Plagiarisme menggunakan Turnitin	86