

PENGESAHAN UJIAN TUGAS AKHIR

Tugas akhir dengan judul Pembuatan Dangka *Cracker* dengan Metode *Dehydrate* yang diajukan oleh Muhammad Rafli Nim 2133001 ini telah DIPERTAHANKAN dihadapan panitia ujian TUGAS AKHIR pada program studi Seni Kuliner jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata Makassar yang dibentuk berdasarkan surat keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor HK.01.02/206/PTP tanggal 1 April 2024 dan dinyatakan LAYAK untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar A.Md.Par pada program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata Makassar, pada hari jumat tanggal 9 Bulan Agustus tahun 2024.

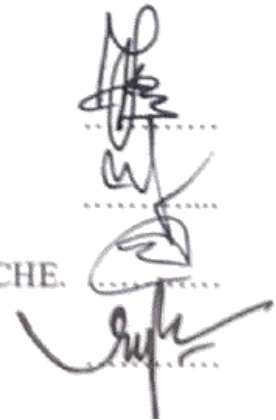
Disahkan oleh,

Direktur Politeknik Pariwisata Makassar

Dr. Herry Rachmat Widjaja., MM.Par.,CHE.,CDM-FL
NIP: 19660211 199203 1 002

Tim Penguji :

1. Ketua/Penguji 1 : Dr.H.Muhadjir Suni, S.Sos, M.Pd.
2. Sekretaris/Penguji 2: H.Nur Salam, S.Sos., M.Pd.
3. Penguji 3 : Lily Dianafitry Hasan, S.Sos., MM., CHE.
4. Penguji 4 : Dr.Syahrial, S.Sos., M.Ap., CHE



ABSTRAK

Muhammad Rafli. 2024. Pembuatan Dangke *Cracker* Dengan Metode *Dehydrate*. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Dr. H .Muhadjir Suni., S.Sos, M.Pd.& H. Nur Salam, S.Sos., M.Pd.

Penelitian ini bertujuan: (1) Untuk mengetahui Karakteristik akhir Dangke *Cracker* yang menggunakan metode *dehydrate* dalam pengolahannya yang tak memakai proses penggorengan (2) Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap dangke *cracker* dengan metode *dehydrate*. Dalam penelitian ini pendekatan penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni. Jenis Sumber data penelitian ini adalah data primer dan sekunder dengan teknik pengumpulan data observasi, kuiseoner, dan dokumentasi. Serta analisis data yang digunakan yaitu deskriptif presentase.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan metode *Dehydrate* dalam pembuatan Dangke *Cracker* memiliki pengaruh yang signifikan pada aspek warna pada *cracker*. *Dehydrate* dangke *cracker* memiliki aroma susu yang nyata pada hasil akhirnya. Dalam hal ini proses *dehydrate* membuat *cracker* mengalami penyusutan yang signifikan dan juga tekstur *dehydrate* dangke *cracker* tidak memiliki kesamaan pada kerenyahan tekstur dibandingkan yang menggunakan metode *frying*, Sedangkan dalam aspek rasa, pembuatan dangke *cracker* dengan menggunakan metode *dehydrate* memberikan rasa manis susu dan sedikit rasa asam pada *aftertaste*. Hasil uji kesukaan menunjukkan sebagian besar responden memberikan respon positif terhadap dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* dengan hasil aspek warna yang lebih disukai panelis ada pada perlakuan f2 dengan nilai rata - rata yang diperoleh sebanyak 4,76 , tetapi teksur yang lebih disukai panelis ada pada perlakuan f1 dengan nilai rata – rata sebanyak 4. Adapun hasil daripada hal tersebut, aroma yang lebih disukai panelis ada pada perlakuan f2 dengan nilai rata – rata sebanyak 4,53 dan rasa yang lebih disukai panelis ada pada perlakuan f2 dengan nilai rata – rata sebanyak 4,67.

Kata kunci : *dehydrate*, dangke *cracker*, dan *frying*

ABSTRACT

Muhammad Rafli. 2024. *Making Dangke Cracker with Dehydrate Method. Final Project of Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor Dr. H.Muhadjir Suni., S.Sos, M.Pd.& H. Nur Salam, S.Sos., M.Pd.*

This study aims: (1) To determine the final characteristics of dangke cracker that uses the dehydrate method in its processing that does not use the frying process (2) To determine the level of public preference for dangke cracker with dehydrate method. In this study the research approach used was pure experimentation. This type of research data source is primary and secondary data with data collection techniques observation, questionnaire, and documentation. And the data analysis used is descriptive percentage.

The results showed that the use of Dehydrate method in making Dangke Cracker has a significant effect on the color aspect of the cracker. Dehydrate dangke cracker has a noticeable milk aroma in the final result. In this case, the dehydrate process makes the cracker experience significant shrinkage and also the texture of dehydrate dangke cracker has no similarity in texture crispness compared to those using the frying method, while in the aspect of taste, making dangke cracker using the dehydrate method gives a milky sweetness and a slight sour taste in the aftertaste. The results of the liking test showed that most respondents gave a positive response to the dangke cracker with the dehydrate method with the results of the color aspect that the panelists preferred was in treatment f2 with an average value obtained of 4.76, but the texture that the panelists preferred was in treatment f1 with an average value of 4. As for the results of this, the aroma that the panelists preferred was in treatment f2 with an average value of 4.53 and the taste that the panelists preferred was in treatment f2 with an average value of 4.67.

Keywords: *dehydrate, dangke cracker, and frying*