

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas izin dan kehendak-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan lancar. Tugas akhir yang berjudul *Starter Dari Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Secara sistematis, Tugas Akhir ini terdiri atas lima bab. Bab 1 membuat pendahuluan, latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan, dan manfaat hasil penelitian, bab 2 berisi tentang tinjauan pustaka, dan kerangka pikir, bab 3 merupakan isi tentang pendekatan penelitian, jenis dan sumber data, desain penelitian, dan teknik pengumpulan data, bab 4 berisi tentang gambaran umum lokasi penelitian, hasil penelitian, dan pembahasan, dan bab 5 merupakan bagian penutup yang berisi tentang kesimpulan dan saran.

Tugas akhir ini merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan pada program diploma 3 program studi Seni Kuliner pada jurusan Perhotelan di Politeknik Pariwisata Makassar. Selain itu penulis juga dapat mencoba menerapkan dan membandingkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di bangku kuliah dengan kenyataan yang ada di lingkungan kerja.

Pada proses penyelesaian Tugas Akhir ini, penulis merasa bahwa masih menemui beberapa kesulitan dan hambatan, di samping itu penulis juga menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, dan masih banyak kekurangan lainnya, maka dari itu penulis menyampaikan bahwa penulisan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih banyak kepada :

1. Kedua orang tua tercinta, Bapak Dedi, dan Ibu Sulistiawati, atas dukungan, didikan, kasih sayang, serta do'a yang tak pernah putus untuk penulis.
2. Keluarga besar atas do'a dan dukungan kepada penulis
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 I 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. Selaku Selaku Pembantu Direktur III Bidang Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Makassar
7. Bapak Muhammad Arfin Muh Salim, S.Pd., Ph.D., CHE Selaku Kabag AAKU Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si. Selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar..
9. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE., M.Pd. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
10. Bapak Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par., MM. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
11. Bapak Muhammad Anas, SE., MM, CHE Selaku Kepala Laboratorium Dapur Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Ibu Lily Dianafitry Hasan, S.Sos, MM., CHE Selaku Pembimbing Utama yang membantu proses penulisan ini.
13. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar.
14. Ibu Suryani A.Md.Par., SM. Selaku staff akademik.
15. Bapak Ahmad Jayadi A.Md.Par., SM. Selaku staff akademik
16. Seluruh teman-teman seperjuangan Seni Kuliner.
17. Kepada keluarga besar di Pasarwajo, Kakak Dewi Purwati, S.Pd yang selalu menyemangati dan mensupport penelitian ini agar berjalan lancar, kakak Suciati Citra Ningsi, S.Pd yang selalu mendukung penelitian ini.

18. Termasuk teman, orang-orang terdekat dan sahabat saya Jein Weldin Balea yang turut menyemangati.

19. Dan kepada partner saya Rahmat Asnur Asnawi, S.Pd, M.Pd yang telah memberikan motivasi dan mendukung penelitian dan penulisan ini.

Terima kasih untuk semuanya semoga penelitian ini dapat berguna bagi semua orang yang membutuhkan. Penulisan ini tidaklah luput dari kesalahan dan juga kekurangan. Maka dari itu dalam tulisan ini penulis menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan Tugas Akhir dan penulis berharap Tugas Akhir ini yang telah dibuat dapat memberikan manfaat bagi pembacanya.

Makassar, 2 agustus 2024

Penulis

Devi Listia Ningsih

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	Error! Bookmark not defined.
PERSETUJUAN PEMBIMBING	Error! Bookmark not defined.
PENGESAHAN TUGAS AKHIR	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	Error! Bookmark not defined.
ABSTRACT	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	11
BAB I	Error! Bookmark not defined.
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	Error! Bookmark not defined.
TINJAUAN PUSTAKA & KERANGKA PIKIR	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Pustaka	Error! Bookmark not defined.
B. Kerangka Pikir	Error! Bookmark not defined.
BAB III	Error! Bookmark not defined.
METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Pendekatan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Jenis dan Sumber Data	Error! Bookmark not defined.
C. Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
E. Teknik Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.

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.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V.....	Error! Bookmark not defined.
PENUTUP.....	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
B. Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR LAMPIRAN.....	52
RIWAYAT HIDUP.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

1. Kandungan Kimia Tepung Mocaf.....	3
2. Kandungan Gizi Gula per 100gr.....	11
3. Kandungan Gizi Susu Bubuk per 100gr.....	12
4. Kandungan Gizi Butter per 100gr.....	13
5. Recipe Standar Sourdough.....	26
6. Recipe Sourdough Mocaf.....	26
7. Recipe Standar Pizza Dough.....	26
8. Recipe Pizza Dough Mocaf.....	26
9. Recipe Standar Toast Bread.....	26
10. Recipe Toast Bread Mocaf.....	27
11. Recipe Standar Baguette.....	27
12. Recipe Baguette Mocaf.....	27
13. Peralatan Yang Digunakan.....	28

DAFTAR GAMBAR

1. Bentuk Roti	17
2. Struktur Remah Roti.....	18
3. Bagan Kerangka Pikir.....	20
4. Desain Penelitian.....	21
5. Tahap Pembuatan Pizza Dough.....	29
6. Penimbangan Bahan Sourdough, Pizza, Baguette, dan Toast Bread.....	29
7. Adonan Levain/Sourdough 24 jam.....	30
8. Adonan Levain/Sourdough 24 jam.....	30
9. Adonan Levain/Sourdough 6 dan 8 jam.....	31
10. Adonan Levain/Sourdough 6 dan 8 jam.....	31
11. Adonan Levain/Sourdough 12 jam.....	32
12. Adonan Levain/Sourdough 12 jam.....	32
13. Adonan Pizza Dough Mocaf.....	33
14. Adonan Pizza Yang Diberi Topping.....	34
15. Pizza Tepung Mocaf Dipanggang.....	34
16. Pencampuran Bahan Toast Bread Mocaf.....	35
17. Adonan Toast Bread Mocaf Yang Telah Final Proofing.....	36
18. Proses Pemanggang Toast Bread Mocaf.....	36
19. Toast Bread Mocaf.....	37
20. Adonan Baguette Mocaf.....	37
21. Baguette Mocaf Yang Telah Dipanggang.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Izin Penelitian.....	53
2. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	56
3. Nota Dinas Seminar Proposal.....	57
4. Nota Dinas Ujian Sidang.....	58