

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang segala puji dan syukur telah memberikan hidayah dan petunjuk sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul “Pembuatan Ekstrak Vanili”

Tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama pendidikan di bangku kuliah 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 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 penyajian analisa data. Sedangkan pada bab 5 merupakan penutup yang meliputi kesimpulan dan saran.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, begitu 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 terimakasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Allah SWT atas segala nikmat, rahmat dan karunia-Nya yang telah memberikan kelancaran dan kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini,
2. Ayahanda A. Anwar dan Ibunda Ati D, orang tua tercinta dan tersayang diatas segalanya senantiasa memberi wejangan dan tidak pernah menekan penulis untuk mencapai nilai yang sempurna,
3. *Daeng* Onna, Eni, Emmil dan Obe sebagai sumber finansial dan semangat dari penulis selama hidup merantau menempuh pendidikan di kampus Politeknik Pariwisata Makassar dan adik penulis, dan adik Kula yang senantiasa menghubungi melalui *video call*.

4. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE., selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos, M.Pd., CHE., CDM-FL selaku Pembantu Direktur I Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
6. Bapak Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL selaku Pembantu Direktur II Bidang Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
7. Ibu Dra. Surya Dewi, MM., CHE., CEP, CEM, CEE selaku Pembantu Direktur III Bidang Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Bapak Muhammad Arfin Muhammad Salim, S.Pd.,M.Pd.,Ph.D.,CHE., CEP, CEM, CEE, CIIQA., CDM-FL selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Umum Politeknik Pariwisata Makassar,
9. Ibu Maryam Yusuf, SE.,M.Si.,CHE., CDM-FL selaku Sub Bagian Administrasi Akademik Politeknik Pariwisata Makassar,
10. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE.,M.Pd.,CHE., CDM-FL selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata Makassar,
11. Bapak Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par.,MM., CIIQA., CDM-FL selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar dan sekaligus pembimbing pertama yang selalu memberikan inspirasi kepada penulis,
12. Bapak Muhammad Anas, A.Md., SE.,MM,CHE., CIIQA selaku Kepala Laboratorium Dapur Politeknik Pariwisata Makassar,
13. Ibu Lily Dianafitry Hasan, A.Md, S.Sos., MM., CHE., CIIQA. Selaku Pembimbing pendamping yang senantiasa memberikan nasihat-nasihat yang membangun kepada penulis,
14. Ibu Suryani A. Md. Par., SM selaku staff akademik yang selalu memberikan informasi serta bantuan kepada penulis,
15. Seluruh jajaran Staff akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
16. Sahabat, kawan, teman-teman penulis, Nur Awalia Ramadani yang selalu sigap dalam membantu sekaligus sahabat seperjuangan, Nafikah Hulian adik tidak sedarah penulis yang serba bisa, Haerunnisya Munir yang tabah membantu memberikan pengertian, Faikah Aulia Purkoniah yang

senantiasa berbagi tips-tips kehidupan dan seluruh teman-teman yang selalu membantu penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

17. Semua teman-teman mahasiswa sejurusan serta semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan dan kemudahan selama proses penyelesaian Tugas Akhir ini.

Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu berbagai masukan, saran, maupun kritik sangat penulis harapkan untuk perbaikan sebagai sebuah karya tulis ilmiah. Semoga tulisan ini dapat memberikan pengetahuan baru bagi mahasiswa pariwisata di Politeknik Pariwisata Makassar maupun orang lain.

Makassar, 29 Juli 2024

Penulis

Andi Geri Anwar Mappatoba

DAFTAR ISI

Sampul Dalam	i
Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir	ii
Persetujuan Pembimbing.....	iii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir	iv
Moto & Persembahan	v
Abstrak	vi
<i>Abstract</i>	vii
Kata Pengantar.....	viii
Daftar Isi.....	xi
Daftar Tabel.....	xiii
Daftar Gambar	xiv
Daftar Lampiran.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR	6
A. Tinjauan Pustaka.....	6
B. Penelitian Terdahulu	15
C. Kerangka Pengembangan	16
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Pendekatan Penelitian	19
B. Jenis dan Sumber Data	19
C. Model Penelitian	20
D. Prosedur Penelitian.....	22
E. Uji Coba Produk	26
F. Subyek Uji Coba	36
G. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	36

H. Teknik Analisis Data.....	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Gambaran Lokasi Pengambilan Bahan dan Lokasi Pelaksanaan Penelitian	39
B. Hasil Penelitian	40
C. Pembahasan	50
BAB V PENUTUP	58
A. Simpulan.....	58
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	65
RIWAYAT HIDUP	78

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Peralatan Ekstrak Vanili Yang Digunakan	14
Tabel 2. Standar Resep Ekstrak Vanili	21
Tabel 3. Resep Ekstrak Vanili	27
Tabel 4. Standar Resep <i>Vanilla Pudding</i>	29
Tabel 5. Standar Resep <i>Pastry Cream</i>	29
Tabel 6. Peralatan Produk <i>Pastry</i> yang Digunakan	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Vanilla Bean.....	6
Gambar 2. Struktur Vanili.....	9
Gambar 3. Kerangka Pikir.....	18
Gambar 4. Desa Ulaweng Riaja	39
Gambar 5. Ekstrak Vanili 1 berusia 2 bulan	43
Gambar 6. Ekstrak Vanili 2 berusia 1 bulan 2 minggu.....	44
Gambar 7. Ekstrak Vanili 3 berusia 1 bulan 2 minggu.....	44
Gambar 8. Bahan <i>Vanilla Pudding</i> yang telah ditimbang.....	45
Gambar 9. Proses pemasakan puding	46
Gambar 10. Puding Ekstrak vanili 1 (kiri), Puding ekstrak vanili 2 (kanan)...	47
Gambar 11. Bahan <i>Pastry Cream</i> yang telah ditimbang	48
Gambar 12. Proses Pemasakan <i>Pastry Cream</i>	49
Gambar 13. Proses pendinginan <i>Pastry Cream</i>	49
Gambar 14. <i>Pastry Cream</i> Ekstrak Vanili 1 (Kiri), Ekstrak Vanili 2 (kanan).	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat izin penelitian.....	66
Lampiran 2. Surat keterangan telah melakukan penelitian	70
Lampiran 3. Hasil penelitian	71
Lampiran 4. Dokumentasi penelitian.....	72
Lampiran 5. Proses Wawancara	73
Lampiran 6. Receipt turnitin	74
Lampiran 7. Nota Dinas Ujian Proposal.....	75
Lampiran 8. Nota Dinas Ujian Seminar Hasil.....	76