

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur atas kehadiran Tuhan yang Maha Esa. Karena berkat ridho dan hidayah-Nya lah sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul Pembuatan minyak kulit ayam sebagai umami agensi sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada program studi diploma 3 Seni Kuliner pada Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwiata Makassar.

Tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama mengenyam 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 penelitian, dan manfaat hasil 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 analisis data. Sedangkan bab 5 merupakan penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Peneliti menyadari bahwa tugas akhir ini memiliki banyak kekurangan makadari itu peneliti mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun darisemua pihak. Peneliti juga menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus. Karena atas segala nikmat, rahmat, dan kesehatan serta kemudahan yang senantiasa dia berikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
2. Ayahanda Silvester Teda Sada dan Ibunda Djawaria K. M. Simporosa, selaku orang tua tercinta, adik Felix Florenso O. N. Teda, Oma Theresia Y. K. Ghao dan Nenek Agatha Ule 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 PembantuDirektur 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, Kema-hasiswaan, dan Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si., CDM-FL. selaku Kasubag Adm. Akad- emik 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 sekaligus dosen pembimbing pendamping.
11. Bapak Muhammad Anas.,SE., MM, CHE., CIIQA. Selaku Kepala La- boratorium Dapur Praktek Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus pembimbing utama.
12. Ibu Suryani A.Md.Par., SM. Selaku staff akademik yang selalu mem- berikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
13. Selaku Staff Akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan sa- ran kepada penulis.
14. Rekan-rekan mahasiswa SKU 6A yang selalu mendukung dan selalu memberikan semangat di dalam kelas tercinta.
15. Sahabat sejati Feby Pati yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
16. Sahabat Ningsih Kartika Tolampi dan M. Sevrizal Mulfajar yang selalu

bersama selama tiga tahun perkuliahan yang selalu mendukung dan memberi semangat kepada penulis.

17. Saudara tak sedarah Jordhy Hatimura, Muhammad Khaerul, Mirza Hairat, Muhammad Rafly, Yuliana Sucianto yang selalu bersama sejak semester 5 hingga menyelesaikan proses tugas akhir ini terselesaikan dalam keadaan suka dan duka.
18. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini.
19. Terimakasih juga untuk diri sendiri yang telah berjuang dan bertahan selama proses pendidikan hingga proses penyusunan tugas akhir.

Makassar, 20 Juli 2024

Penulis

Bonaventura Theresia A. A. B. Teda

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.....	ix
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR.....	6
A. Tinjauan.....	6
B. Kerangka Pikir.....	18
C. Studi Terdahulu	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
A. Desain Penelitian	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	29
C. Alat dan Bahan	29
D. Prosedur Penelitian.....	36
E. Jenis dan Sumber Data	37
F. Teknik Pengumpulan Data	37
G. Teknik Analisis Data	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	43
A. Gambaran Lokasi Penelitian.....	43

B. Hasil Penelitian.....	44
C. Pembahasan	58
BAB V PENUTUP.....	61
A. Simpulan.....	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	65
RIWAYAT HIDUP.....	78

DAFTAR TABEL

1. Kandungan Gizi Kulit Ayam	15
2. Peralatan (<i>Utensil</i>) dan Perangkat (<i>Equipment</i>) yang Digunakan dalam Penelitian.....	29
3. Resep Standar dan Resep Substitusi	32
4. Interval Kelas Rerata Uji Kesukaan.....	42
5. Indikator dan Skala Uji Hedonik	54
6. Deskriptif Presentase Uji Kesukaan.....	54

DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pikir	20
2. Skema Desain Penelitian.....	28
3. Daun Bawang.....	34
4. <i>Baking Soda</i>	33
5. Bawang Merah	34
6. Daun Bawang.....	35
7. Tahapan Penelitian.....	36
8. Tahapan Pembuatan Minyak Kulit Ayam.....	45
9. Pembersihan Kulit Ayam.....	46
10. Pemotongan Kulit Ayam.....	46
11. Penambahan dan Pencampuran Baking Soda	47
12. Proses Memasak.....	48
13. Kulit Ayam Dalam <i>Glass jar</i>	48
14. Proses Ekstraksi.....	49
15. Hasil Ekstraksi	49
16. Proses Penyaringan	50
17. Penambahan Aromatik.....	50
18. Proses <i>Simmer</i>	51
19. Proses Penyaringan	51
20. Proses Penyaringan	52
21. Hasil Akhir Minyak Kulit Ayam	52
22. Hasil Minyak Kulit Ayam.....	53
23. Grafik Hasil Uji Hedonik Dari Aspek Rasa <i>Dry Rendering</i> dan <i>Pressure Cook</i>	55
24. Grafik Hasil Uji Hedonik Dari Aspek Aroma <i>Dry Rendering</i> dan <i>Pressure Cook</i>	56
25. Tahap Pengaplikasian Produk.....	60
26. Pengimplikasian.....	60

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan Telah melakukan Penelitian	67
2. Surat Ijin Penelitian.....	68
3. Dokumentasi Penelitian	72
4. Dokumentasi Uji Kuesioner	73
5. Turnitin.....	74
6. Nota Dinas Seminar Proposal	76
7. Nota Dinas Sidang Hasil	77