

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah Subhanahu wa ta'ala, karena berkat rahmat dan hidayah-nyalah, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “Pemanfaatan Dada Ayam Dalam Pengolahan Mie Basah” sebagai bagian dari program Studi Seni Kuliner, jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar. Sholawat serta salam semoga tetap tercurahkan kepada junjungan Nabi Besar Muhammad Shallallahu'alaihi Wa Salam, keluarga, sahabat, serta umat muslim yang mengikuti ajaran hingga akhir zaman.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini peneliti banyak mengalami hambatan, namun berkat bantuan, bimbingan, dukungan, dan kerja sama dari berbagai pihak yang telah membantu saya sepanjang proses penelitian ini. Sehingga dengan penuh kerendahan hati dan rasa hormat penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Allah Subhanahu wa ta'ala atas karunia dan rahmatnya serta kesehatan dan kemudahan yang senantiasa ia berikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Ibunda Kumala sari, nenek H. Tati, kakak Alisa Dirwarda, dan adik Muhammad Riski, selaku keluarga saya yang tercinta, yang selalu memberikan dorongan, doa dan semangat yang tiada henti selama proses penulisan tugas akhir ini
3. Untuk seseorang yang sedang berada di Bahrain bernama Wahyu terima kasih telah selalu memberikan dorongan, cinta dan doa selama proses penulisan tugas akhir ini.
4. Bapak Dr Herry Rachmat Widjaja, MM.Par.,CHE.,CDM-DL. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE., CDM-FL. Selaku pembantu Direktur 1 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 Arifin Muh Salim, S.Pd., M.Pd., Ph.D., CHE., CEP, CEM,CEE., CIIQA., CDM-FL. Selaku Kabag Adm. Akademi, Kemahasiswaan dan umum Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si., CDM-FL. Selaku kasubag Adm. Politeknik Parwisata Makassar.
10. Bapak Faisah Akbar Zaenal, SST.Par., MM., CIIQA., CDM-FL. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus dosen pembimbing utama yang telah memberikan saran dalam penyusunan tugas akhir ini.
11. Bapak Muhammad Annas, SE., MM, CHE., CIIQA. Selaku Kepala Laboratorium Dapur Praktek Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Bapak Dr. H. Muhadjir Suni, S.Sos, M.Pd. selaku dosen pembimbing kedua, yang telah memberikan arahan dan dukungan, sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
13. Teman-teman dan rekan-rekan sejawat di Program Studi Seni Kuliner, yang telah memberikan bantuan, berbagai pengalaman, dan saling mendukung selama masa studi.
14. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini.

Makassar, 26 Juli 2024
Penulis

Faikah Aulia Purkoniah

DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir	i
Persetujuan Pembimbing.....	ii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir.....	iii
Abstrak	iv
Abstract	v
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi.....	viii
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran.....	xiii
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.....	11
C. Kerangka Pikir.....	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Desain penelitian	16
B. Bahan & Peralatan (Utensil)/Perangkat (Equipment)	18
C. Jenis dan Sumber Data	23
D. Prosedur Penelitian.....	23
E. Teknik Pengumpulan Data	24
F. Teknik Analisa Data	27
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	28
B. Hasil Penelitian.....	29
C. Pembahasan	49

BAB V	PENUTUP	49
	A. Simpulan.....	52
	B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA		53
LAMPIRAN.....		61
RIWAYA HIDUP.....		72

DAFTAR TABEL

1. Resep Acuan	7
2. Kandungan Gizi Dada Ayam	8
3. Bahan	18
4. Peralatan.....	20
5. Uji Kuesioner	27
6. Interval Kelas Rerata Uji Kesukaan.....	27
7. Resep.....	32
8. Persentase Uji Tekstur	40
9. Persentase Uji Rasa.....	40
10. Persentase Uji Warna.....	45
10. Persentase Uji Aroma.....	47

DAFTAR GAMBAR

1. Bagan Kerangka Pikir	15
2. Bagan Tahap Penelitian	17
3. Bahan	32
4. Penghalusan Dada Ayam	33
5. Pencampuran Bahan.....	34
6. Pendiaman Adonan	34
7. Pembentukan Lembaran Mie	35
8. Pembentukan Mie	35
9. Perebusan Mie.....	36
10. Percobaan F1	37
11. Percobaan F2.....	37
12. Percobaan F3.....	38
13. Histogram Frekuensi Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur	39
14. Histogram Frekuensi Kesukaan Panelis Terhadap Rasa.....	43
15. Histogram Frekuensi Kesukaan Panelis Terhadap Warna	46
16. Histogram Frekuensi Kesukaan Panelis Terhadap Aroma	48

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	62
2. Surat Izin Penelitian.....	63
3. Proses Pembuatan	67
4. Pengisian Kuesioner.....	68
5. Seminar Proposal	69
6. Seminar Hasil.....	62
7. Riwayat Hidup.....	73