

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus yang senantiasa memberikan kesehatan dan kemampuan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dan sesuai harapan tepat waktu dengan judul Penggunaan *Chia Seed* dalam Pengolahan *Toast Bread*, sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada program studi Diploma 3 Seni Kuliner pada Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar.

Tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama menjalankan 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 maka dari itu peneliti mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari semua 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 Kristus, karena atas segala berkat, penyertaan, dan kesehatan serta kemudahan yang senantiasa Dia berikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
2. Ayahanda Tomhis Tolampi dan Ibunda Lun Lambei, selaku orang tua tercinta dan Kakak John Kifly Tolampi, Ifer Elman Tolampi, Caroline Christine Putri Tolampi dan Adik Kesper yang selalu memberikan doa, kasih sayang, semangat, hiburan dan juga cintanya yang tak ada hentinya kepada penulis.
3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par.,CHE.,CDM-FL, selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
4. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE., CDM-FL, selaku Pembantu Direktur 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, Kemahasiswaan, dan Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si., CDM-FL, selaku Kasubag Adm. Akademik 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, selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.
11. Bapak Muhammad Anas., SE., MM, CHE., CIIQA, selaku Kepala Laboratorium Dapur Praktek Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Bapak Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos., M.Pd, selaku Pembimbing Pertama yang selalu memberikan kritik dan saran kepada penulis dalam melakukan penulisan Tugas Akhir.
13. Bapak Syahrial, S.Sos., M.AP, selaku Pembimbing Kedua yang juga selalu memberikan arahan dan saran kepada penulis dalam melakukan penulisan Tugas Akhir.
14. Ibu Suryani A.Md.Par., SM, selaku staff akademik yang selalu meberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
15. Sahabat KUNO yang selalu saling mendukung dan memberikan semangat dalam menjalani perkuliahan.
16. Saudari Bonaventura Theresia Agatha Azi Bha Teda dan Saudara Muhammad Sevrizal Mulfajar yang telah menjadi sahabat seperti saudara bagi penulis dan selalu bersama-sama untuk saling mendukung baik susah maupun duka selama menjalani perkuliahan.
17. Rekan-rekan mahasiswa Sok Asik Genk 6A yang selalu mendukung dan memberikan semangat di dalam kelas tercinta.
18. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam proses penulisan ini.
19. Terimakasih juga untuk diri sendiri yang telah berjuang dan bertahan selama proses pendidikan hingga proses penyusunan tugas akhir.

Makassar, 21 Juli 2024

Ningsih Kartika Tolampi

DAFTAR ISI

Sampul Dalam.....	i
Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir.....	ii
Persetujuan Pembimbing.....	iii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir	iii
Abstrak	v
<i>Abstract</i>	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi.....	ix
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	6
B. Kerangka Pikir.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
A. Desain Penelitian	20
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
C. Prosedur Penelitian.....	22
D. Jenis dan Sumber Data	23
E. Teknik Pengumpulan Data.....	23
F. Teknik Analisa Data.....	27
G. Definisi Operasional Karakteristik Roti	28

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	31
A. Gambaran Lokasi Pengambilan Bahan Baku dan Lokasi Pelaksanaan Penelitian	31
B. Hasil Penelitian.....	32
C. Pembahasan	53
BAB V PENUTUP.....	57
A. Simpulan.....	57
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61
RIWAYAT HIDUP	79

DAFTAR TABEL

1. Perbandingan Harga <i>Chia Seed</i> dan Telur.....	3
2. Kandungan Gizi <i>Chia Seed</i>	8
3. Kandungan Gizi Telur	9
4. Syarat Mutu Roti	11
5. Resep Standar <i>Toast Bread</i>	14
6. Resep Standar <i>Toast Bread</i>	33
7. Utensil dan Equipment	36
8. Resep <i>Toast Bread Chia Seed</i>	41
9. Deskriptif Presentasi Uji Aroma	48
10. . Deskripsi Presentasi Uji Rasa	50
11. Deskripsi Presentasi Uji Tekstur	51
12. Deskripsi Presentasi Uji Warna.....	52

DAFTAR GAMBAR

1. Skema Kerangka Pikir.....	19
2. Skema Desain Penelitian.....	21
3. Tahap Penelitian	22
4. 12 tahapan pembuatan <i>toast bread chia seed</i>	40
5. Percampuran Bahan	42
6. Fermentasi Pertama.....	43
7. <i>Punch Down</i>	43
8. Dividing.....	44
9. Preshaping.....	44
10. Proses Shaping	45
11. Proses <i>Panning</i>	45
12. Final Proofing.....	46
13. Final Proofing.....	46
14. Cooling.....	47
15. Hasil Akhir <i>Toast Bread</i>	48
16. Grafik Uji Aroma	49
17. Grafik Uji Rasa	50
18. Grafik Uji Tekstur	51
19. Grafik Uji Warna.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

1. Instrumen Angket Penelitian.....	63
2. Data Mentah Angket Penelitian	65
3. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	67
4. Surat Izin Penelitian	68
5. Nota Dinas Seminar Proposal	72
6. Nota Dinas Tugas Akhir	73
7. Hasil Penelitian	74
8. Dokumentasi Proses Penelitian.....	75
9. Dokumentasi Pembagian Kuesioner	76
10. Turnitin.....	77