

KATA PENGANTAR

Puji Syukur diucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa atas berkat dan penyertaan-Nya sehingga Tugas Akhir dengan judul “Analisis Pengolahan Biji Jali (*Coix Lacryma-jobi L*) menjadi Produk Tempe” yang terdiri atas 5 Bab berupa Bab 1 Pendahuluan berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan serta manfaat penelitian; Bab 2 Tinjauan Pustaka dan Kerangka Pengembangan; Bab 3 berisi pendekatan penelitian, metode dan prosedur pengembangan, subyek uji coba, lokasi dan waktu pelaksanaan, jenis dan sumber data, teknik dan instrumen pengumpulan data, serta teknik analisis data; Bab 4 berisikan hasil penelitian dan pembahasan; dan Bab 5 yakni penutup berisi kesimpulan dan saran; 94 lembar, dan 14.517 kata dapat selesai dengan baik serta sesuai dengan yang diharapkan. Tugas akhir ini disusun sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi Diploma III pada Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar. Adapun penulisan tugas akhir ini ditulis dengan tujuan untuk menambah pengetahuan terkait pengolahan pangan, potensi bahan lokal, proses pembuatan dan karakteristik tempe.

Penyusunan Tugas Akhir ini tentunya memiliki banyak hambatan dan kesulitan yang dipengaruhi oleh berbagai faktor baik itu faktor internal yakni kesulitan untuk membangun motivasi mengerjakan Tugas Akhir, kondisi fisik dan mental yang sempat menurun; maupun faktor eksternal yakni laptop yang sempat berganti, suasana yang tidak mendukung sehingga penulis perlu menari tempat dengan suasana yang tenang dan sejuk. Namun demikian, berkat pertolongan Tuhan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik, untuk itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Kuasa atas penyertaan, pertolongan, berkat, pimpinannya sehingga penulis diberi kemampuan untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Kedua orang tua Yulius dan Albertin Minggu, serta segenap rumpun keluarga yang selalu memberikan dukungan baik itu dalam bentuk doa maupun finansial.
3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par.,CHE.,CDM-FL selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar;
4. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos, M.Pd., CHE., CDM-FL selaku Pembantu Direktur I Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar;
5. 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;
6. Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si., CHE., CDM-FL selaku Kepala sub bagian Administrasi Akademik Politeknik Pariwisata Makassar;
7. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE., M.Pd., CHE., CDM-FL selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar;
8. Bapak Faisal Akbar Zaenal, A. Md. Par., S.ST.Par.,MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar dan juga sebagai dosen

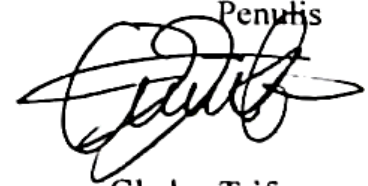
- favorit penulis sebab begitu banyak hal yang didapatkan dan dipelajari dalam proses perkuliahan baik itu teori maupun praktek. Segala ilmu serta motivasi yang diberikan membuat penulis semakin yakin, bersemangat dan lebih giat dalam proses perkuliahan untuk mewujudkan tujuan serta cita-cita penulis;
9. Bapak Muhammad Anas, A.Md.,SE.,MM.,CHE. selaku Kepala Laboratorium Dapur Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus selaku pembimbing kedua yang sangat sabar dalam mengarahkan dan membimbing penulis selama proses penyusunan proposal, pelaksanaan penelitian, dan penulisan Tugas Akhir;
 10. Ibu Lily Dianafitry Hasan, A.Md.,S.Sos.,MM.,CHE. yang cantik nan jelita selaku pembimbing pertama yang telah mengarahkan dan membimbing penulis selama proses penyusunan proposal, pelaksanaan penelitian dan penulisan Tugas Akhir;
 11. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar;
 12. Saudari Putri Nabila anak lucu dari bapak Taslim dan ibu Rini yang kebersamaian proses pengerjaan Tugas Akhir ini berupa ajakan nongkrong di Kopi Kenangan, Fore dan tempat-tempat lainnya sampai larut malam. Terima kasih penulis ucapkan sebab telah bersedia menjadi teman dan mendengarkan cerita serta celetukan penulis yang kadang tidak masuk akal. Semoga kedepannya dapat senantiasa terhubung dan saling bertukar cerita yang kadang tak tentu arahnya;
 13. Saudari Rahmi Nuralya Azhari yang juga turut kebersamaian proses pengerjaan Tugas Akhir berupa pesan teks yang meminta tolong kepada penulis untuk mencari referensi terkait Tugas Akhir yang bersangkutan. Terima kasih penulis ucapkan atas kesediaannya untuk menjadikan penulis sebagai tempat bertanya sehingga penulis merasa dapat menjadi orang yang berguna. Semoga kedepannya dapat senantiasa terhubung serta menjalin keakraban yang baik;
 14. Yotta Hasanuddin, Gowa yang menjadi saksi proses penulisan Tugas Akhir ini dan tempat ternyaman bagi penulis untuk mengerjakan Tugas, semoga semakin sukses dan semakin nyaman;
 15. Fore dan Kopi Kenangan Trans Studio Makassar yang juga turut menjadi tempat ternyaman bagi penulis untuk mengerjakan Tugas Akhir, semoga citarasa kopi tetap terjaga;
 16. Warung bakso dan pangsit Mas Tukul yang menjadi tempat istirahat saat penulis merasa jenuh dan stres selama proses pengerjaan Tugas Akhir;
 17. Saudara Lee Ikrimah Ma'aruf yang telah bersedia meminjamkan laptopnya kepada penulis sejak awal penulisan ikhtisar penelitian sampai dengan pertengahan penulisan Tugas Akhir;
 18. Saudara Sevrizal Mulfajar yang berbaik hati menyediakan *print* untuk mencetak lembaran demi lembaran Tugas Akhir ini, penulis berharap perbuatan baik ini dapat berbuah manis dikemudian hari;
 19. Sokasik *genk* yang selalu kompak dan membawa warna dalam menjalani proses perkuliahan, penulis berharap kebersamaan kita tidak berakhir sampai disini namun akan terus terjaga untuk waktu yang sangat lama, begitu menyenangkan saat membayangkan apabila dimasa depan kita bertemu

- dengan cerita karir kita masing-masing, cerita hidup masing-masing dan cerita keluarga kita masing-masing;
20. Bapak Abdul Hafez Assad yang telah turut andil memberikan arahan dalam proses penulisan proposal dan Tugas Akhir ini, semoga setiap ilmu yang diberikan dapat menjadi amal baik dalam kehidupan;
 21. Bapak Gunardi Hamdani Hakim, S.Sos., M.Si yang juga turut andil memberikan arahan dalam proses pengolahan data. Semoga ilmu yang diberikan dapat menjadi amal baik dalam kehidupan;
 22. Launa Marie Maier yang telah memberikan banyak pengetahuan dan perspektif baru kepada penulis. Penulis banyak menghabiskan waktu akhir pekan bersama beliau baik itu untuk sekedar bermain melepas stres maupun bercerita tentang keilmuan, kehidupan, ketuhanan dan curahan hati. Penulis berharap dapat bertemu kembali dalam versi dan karir yang baik sehingga penulis dapat membalas semua perlakuan baik yang penulis dapatkan;
 23. Saudari Gladys Trifosa yang telah berjuang melewati semua lika-liku kehidupan terutama disemester ini, walau diiringi hembusan nafas yang berat, tangisan yang kadang menyesakkan, sakit kepala yang tak kunjung berhenti, kesabaran yang terkadang dipaksakan, kemandirian yang terkadang terasa sangat sunyi. Terima kasih untuk semua itu, walau dibalik semua itu terkadang terselip rasa tidak sanggup dan ingin menyerah tetapi Tuhan selalu punya cara untuk kembali menguatkan serta menyanggupkan baik itu lewat teman-teman, bermain musik digereja ataupun sekedar duduk meminum kopi ditempat kesukaanmu. Ini bukan akhir melainkan awal dari sebuah kisah yang baru dan semoga semua yang terencana, semua yang didoakan, semua yang diusahakan, semua yang diniatkan dapat terwujud sesuai kehendak-Nya; menjadi sosok yang suka menyendiri bukanlah keinginanmu namun demikian ternyata banyak hal yang kamu pelajari dan membuat kamu semakin menghargai setiap orang-orang yang ada dalam kehidupanmu, setiap momen yang terjadi, dan setiap pencapaian baik itu kecil, sedang maupun besar. Tetaplah baik, jadilah cengeng dihadapan diri sendiri dan Tuhan, jadilah berkat bagi semua orang dan tetaplah hidup.

Penulis menyadari terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, saran dan kritik sangat diperlukan sehingga penelitian ini dapat dikembangkan dengan hasil yang lebih baik. Dengan demikian, semoga penelitian ini dapat menjadi sumber pengetahuan ilmiah serta dapat menambah literatur pengolahan pangan Seni Kuliner.

Makassar, 22 Juli 2024

Penulis



Gladys Trifosa

DAFTAR ISI

Sampul Dalam	i
Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir	ii
Persetujuan Pembimbing.....	iii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir	iv
Abstrak	v
<i>Abstract</i>	vi
Kata Pengantar.....	vii
Daftar Isi.....	x
Daftar Tabel.....	xii
Daftar Gambar	xiii
Daftar Lampiran.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PENGEMBANGAN	7
A. Tinjauan Pustaka.....	7
B. Kerangka Pikir	17
C. Hipotesis.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Pendekatan dan Jenis Pengembangan.....	19
B. Metode Pengembangan	19

C. Prosedur Pengembangan	20
D. Subjek Uji Coba.....	22
E. Lokasi & Waktu Pelaksanaan.....	23
F. Jenis dan Sumber Data.....	23
G. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	24
H. Teknik Analisis Data.....	27
BAB IV HASIL PENGEMBANGAN DAN PEMBAHASAN	28
A. Hasil Pengembangan.....	28
B. Pembahasan	47
BAB V PENUTUP	57
A. Simpulan.....	57
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	62
RIWAYAT HIDUP	80

DAFTAR TABEL

1. Kriteria panelis.....	22
2. Peralatan dan perangkat	30
3. Resep tempe kedelai dan resep biji jali pada penelitian I, II, dan III.....	34
4. Resep tempe kedelai dan resep biji jali pada penelitian IV	35
5. Hasil uji t pada tekstur.....	43
6. Hasil uji homogenitas pada tekstur	43
7. Hasil uji t pada rasa.....	44
8. Hasil uji homogenitas pada rasa	44
9. Hasil uji t pada aroma	45
10. Hasil uji homogenitas pada aroma	45
11. Hasil uji t pada warna.....	46
12. Hasil uji homogenitas pada warna	46

DAFTAR GAMBAR

1. Bagan kerangka pikir	17
2. Bagan desain penelitian.....	20
3. Bagan tahapan penelitian.....	21
4. Penimbangan biji jali	36
5. Proses pencucian biji jali	36
6. Penirisan biji jali	36
7. Pengukusan biji jali.....	36
8. Pendinginan biji jali	37
9. Biji jali difermentasi.....	37
10. Biji jali ditutup dengan <i>plastic wrap</i>	38
11. Proses perebusan.....	38
12. Takaran ragi tempe.....	39
13. Pembungkusan dengan plastik dan daun pisang.....	39
14. Proses pencucian.....	41
15. Proses perebusan.....	41
16. Penirisan dengan <i>kitchen towel</i>	41
17. Biji jali difermentasi.....	42
18. Pengecekan hari pertama (1)	48
19. Pengecekan hari kedua (1).....	48
20. Hasil akhir (1).....	49
21. Wujud setelah dipotong (1)	49
22. Pengecekan hari pertama (2)	50
23. Pengecekan hari kedua (2).....	50
24. Wujud setelah dibalik.....	51

25. Penampakan tempe yang dibungkus dengan daun pisang.....	51
26. Pengecekan hari pertama (3)	53
27. Pengecekan hari kedua (3).....	53
28. Hasil akhir dengan pembungkus daun pisang	54
29. Hasil akhir dengan pembungkus plastik.....	54
30. Penampakan setelah dipotong (3)	55
31. Hasil akhir (4).....	55

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Ijin Penelitian.....	62
2. Undangan Seminar Proposal	66
3. Surat Keterangan telah Melakukan Penelitian.....	67
4. Instrumen Kuesioner Penelitian.....	68
5. Data Mentah Kuesioner Penelitian	70
6. Laporan Penelitian	74
7. Dokumentasi Penelitian.....	75
8. Dokumentasi Pengisian Kuesioner	76
9. Hasil Turnitin.....	77