

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 dengan harapan dan tepat waktu dengan judul Pembuatan Yoghurt dengan Memanfaatkan Kultur Sari Buah Patikala (*Etlingera Elatior*), sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada program diploma 3 Seni Kuliner pada jurusan Hospitaliti di Politeknik Parawisata Makassar.

Tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh sebelumnya selama mengenyam pendidikan di bangku kuliah yang dituangkan kedalam karya tulis ilmiah dengan menentukan satu judul untuk diteliti. Secara sistematis, Tugas Akhir ini terdiri dari 5 Bab yaitu, Bab 1 memuat tentang pendahuluan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, Bab 2 memuat tentang tinjauan pustaka dan kerangka pikir, Bab 3 memuat tentang pendekatan penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data, Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan, meliputi gambaran umum lokasi penelitian serta penyajian analisis data, sedangkan Bab 5 berisi penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Peneliti menyadari dalam proses penyelesaian tugas akhir ini memiliki banyak kekurangan, maka dari itu peneliti mengharapkan saran serta kritik 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 ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Allah SWT. Karena atas segala nikmat yang telah di berikan berupa kesehatan, nikmat, rahmat, serta kemudahan yang senantiasa Dia berikan kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
2. Ayahanda Subhan Jamaluddin dan Ibunda Iptihas, selaku orang tua tercinta, yang senantiasa memberi dukungan doa, kasih sayang dan cintanya yang tiada hentinya kepada penulis, semoga senantiasa di beri kesehatan.

3. Bapak Dr. herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE., CHE., CDM-FL. Selaku Direktur Politeknik Parawisata 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., CHE., 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., CDM-FL. 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 Muhammad Musawantoro S.Pd., M.Pd. selaku pembimbing utama yang tiada henti-hentinya memberikan masukan kepada penulis.
13. Bapak Dr. H. Muhadjir Suni S.Sos., M.Pd. selaku pembimbing pendamping yang senantiasa membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan tugas akhir.
14. Selaku staff akademik yang senantiasa memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
15. Saudari saya Latizah Nur Maharani yang menemani saya dari awal hingga saat ini, serta senantiasa menjadi kawan yang memberikan dorongan, semangat dan bantuan dalam penulisan tugas akhir ini.
16. Kepada teman kamar 120 yang menjadi tempat berbagi cerita, yang telah mengisi hari-hari saya dan sebagai teman yang saling mendukung satu sama lain terhadap kendala dan keinginan apapun.

17. Kepada Amel dan Alifah dan RG grup selaku teman penulis yang selalu memberikan dukungan untuk penulis.
18. Rekan-rekan mahasiswa SKU 6B yang selalu memberikan dukungan dan selalu saling menyemangati di dalam kelas tercinta.
19. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan saru persatu yang telah banyak memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini.

Makassar, 20 Agustus 2024
Penulis,

Irdha Zalsabila Subhan

DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir	i
Persetujuan Pembimbing.....	ii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir	iii
Abstrak	v
Kata pengantar	vii
Daftar Isi.....	x
Daftar Tabel.....	xii
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Lampiran	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR.....	7
A. Tinjauan Pustaka	7
1. Kultur Bakteri.....	7
2. <i>Yoghurt</i>	9
3. Patikala	14
B. Penelitian Terdahulu.....	18
C. Kerangka Fikir	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Pendekatan Penelitian	23
B. Jenis dan Sumber Data.....	23
C. Prosedur Pengembangan	24
D. Definisi Operasional.....	24
E. Teknik Pengumpulan Data	25
F. Teknik Analisis Data	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	27
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	27

2. Lokasi pengambilan Bahan	27
B. Tahapan Pembuatan Yoghurt dengan Memanfaatkan Kultur Sari Buah Patikala	28
C. Karakteristik Yoghurt dengan Memanfaatkan Kultur Sari Buah Patikala .	40
D. Manfaat Kultur Sari Buah Patikala dalam Pembuatan <i>Yoghurt</i>	57
BAB V PENUTUP	58
A. Kesimpulan	58
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	63
RIWAYAT HIDUP	73

DAFTAR TABEL

1. Kandungan Nutrisi Berbagai Jenis Yoghurt (per 100 gram)	14
2. Kandungan Gizi Patikala (per 100 gram).....	16
3. Peralatan Yang Digunakan	30
4. Standar resep yoghurt dengan kultur sari.....	31
5. Formulasi Resep Kultur Sari.....	31
6. Resep Yoghurt percobaan Pertama.....	41
7. Resep Yoghurt Percobaan Kedua	43
8. Resep Yoghurt Percobaan Ketiga.....	45
9. Resep Yoghurt Percobaan Keempat	48
10. Resep Yoghurt Percobaan Kelima.....	50
11. Resep Yoghurt Percobaan Keenam	51
12. Resep Yoghurt Percobaan Ketujuh.....	53

DAFTAR GAMBAR

1. Skema Kerangka Fikir.....	21
2. Buah Patikala	33
3. Buah Patikala Yang Telah Dibersihkan	33
4. Penghalusan Buah Patikala	34
5. Proses Pemisahan Sari dan Ampas.....	35
6. Pemanasan Sari Buah.....	36
7. Pencampuran Sari & Bakteri.....	37
8. Pemiakan Pertama.....	38
9. Pemiakan Kedua.....	39
10. Pemiakan Ketiga	39
11. <i>Yoghurt</i> Percobaan Pertama.....	43
12. <i>Yoghurt</i> Percobaan kedua.....	45
13. <i>Yoghurt</i> Sari Buah Patikala Percobaan Ketiga	47
14. <i>Yoghurt</i> Percobaan Keempat	49
15. <i>Yoghurt</i> Percobaan Kelima.....	51
16. <i>Yoghurt</i> Percobaan Keenam	52
17. <i>Yoghurt</i> Percobaan ketujuh.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	64
2. Surat Izin Penelitian	65
3. Proses Pembuatan.....	69
4. Hasil Turnitin	71