

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puja dan puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak” dengan tepat waktu dan sesuai dengan harapan. Maksud dari penyusunan Tugas akhir ini adalah untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi pada program studi diploma 3 Seni Kuliner pada Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar.

Secara sistematis, Tugas Akhir ini terdiri dari lima bab. Bab 1 membuat pendahuluan (Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Hasil Penelitian), Bab 2 berisi tentang tinjauan pustaka dan kerangka pikir. Bab 3 berisi metode penelitian, meliputi pendekatan penelitian, jenis dan sumber data. Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan termasuk gambaran umum lokasi penelitian serta penyajian analisis data. Sedangkan bab 5 berisi penutup, meliputi kesimpulan dan saran. Peneliti ingin menyampaikan ucapan terimakasih tak terhingga kepada :

1. Allah SWT. Tuhan Yang Maha Esa atas berkah rahmat dan nikmat-Nya serta kemudahan yang senantiasa ia berikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Kedua orang tua penulis yang senantiasa melangitkan doanya, memberikan dukungan, serta cinta dan kasih yang tiada hentinya.
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 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.
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 Praktik Politeknik Pariwisata Makassar
12. Bapak Muhammad Musawantoro S.Pd., M.Pd. Selaku pembimbing utama yang tidak henti-hentinya memberikan saran dan dukungan kepada penulis
13. Bapak Dr. H. Muhadjir Suni S.Sos., M.Pd. Selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis.
14. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar, khususnya program studi seni kuliner.
15. Sahabat seperjuangan Irdha, Lula, Fika, Sasa, Ais, Ai, dan Nur yang selalu menemani penulis dan memberikan motivasi untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
16. Terimakasih kepada sahabat sekaligus saudara bagi penulis Sabina Salsabila dan I Made Widhi Nugraha yang senantiasa memberikan dukungan.
17. Terimakasih kepada pemilik NIM 204706 yang telah menemani penulis, membantu, dan menyemangati penulis.
18. Teman-teman Program Studi Seni Kuliner khususnya SKU 6B yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Makassar, Juli 2024
Penulis

Latizah Nur Maharani

DAFTAR ISI

Sampul Dalam.....	i
Pernyataan Orisinilitas Tugas Akhir.....	ii
Persetujuan Pembimbing.....	iii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir	v
Motto.....	iv
Abstrak.....	vi
Abstract.....	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	iii
Daftar Tabel.....	xii
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Lampiran.....	xiv
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.Kerangka Fikir	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
A.Pendekatan Penelitian	17
B.Jenis dan Sumber Data.....	17
C.Responden atau Panelis.....	18
D.Prosedur Pengembangan	19
E. Definisi Operasional.....	20
F. Teknik Pengumpulan data	21
G.Teknik analisa data.....	23
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
A.Gambaran Umum Lokasi Penelitian	26
B.Tahapan Pembuatan <i>Mille Crepes</i> Tepung Kacang Tunggak.....	27

C.Karakteristik <i>Mille Crepes</i> Tepung Kacang Tunggak.....	44
BAB V PENUTUP.....	52
A.Kesimpulan	52
B.Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	54

DAFTAR TABEL

1. Resep standar <i>crepes</i>	8
2. Klasifikasi tanaman kacang tunggak.....	9
3. Kandungan gizi per 100g tepung kacang tunggak	10
4. Panelis Terbatas	18
5. Panelis Terlatih	19
6. Penilaian <i>mille crepes</i> original	22
7. Penilaian <i>mille crepes</i> tepung kacang tunggak.....	23
8. Standar <i>mille crepes</i>	31
9. <i>Mille crepe</i> tepung kacang tunggak.....	37
10. <i>Mille crepes</i> tepung kacang tunggak.....	39
11. Resep <i>mille crepes</i> tepung kacang tunggak.....	40
12. <i>Group Statistic Independent sample t test</i> Warna.....	44
13. <i>Independent sample t test</i> Warna.....	44
14. Distribusi nilai T.....	45
15. <i>Group Statistic Independent sample t test</i> Aroma.....	46
16. <i>Independent sample t test</i> Aroma	46
17. Distribusi nilai T.....	47
18. <i>Group Statistic Independent sample t test</i> Tekstur	48
19. <i>Independent sample t test</i> Tekstur	48
20. Distribusi nilai T.....	49
21. <i>Group Statistic Independent sample t test</i> Rasa	49
22. <i>Independent sample t test</i> Rasa	50
23. Distribusi nilai T.....	51

DAFTAR GAMBAR

1. Bagan proses pembuatan tepung kacang tunggak.....	11
2. Kerangka fikir	15
3. Skema Desain Penelitian.....	20
4. Skema proses pembuatan mille crepes tepung kacang tunggak.....	28
5. Bahan.....	29
6. Peralatan.....	30
7. Proses penimbangan bahan	32
8. Proses pencampuran bahan	32
9. Proses pendadararan adonan	33
10. Proses pelapisan <i>crepes</i>	33
11. Proses perendaman kacang tunggak.....	34
12. Proses pengukusan kacang tunggak.....	35
13. Proses pengeringan kacang tunggak	35
14. Proses penggilingan dan pengayakan.....	36
15. <i>Mille crepes</i> original.....	36
16. <i>Mille crepes</i> 100% tepung kacang tunggak.....	38
17. <i>Mille crepes</i> 80% tepung kacang tunggak 20% tepung terigu.....	40
18. <i>Mille crepes</i> 70% tepung kacang tunggak 30% tepung terigu	41

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat keterangan telah melakukan penelitian.....	57
2. Surat izin penelitian.....	58
3. Hasil tabulasi data	66
4. Hasil perhitungan uji t secara manual	70
5. Tabel distribusi nilai F	70
6. Proses pembuatan	70
7. Pengisian kuisisioner	70
8. Turnitin.....	70

