

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang senantiasa memberikan Kesehatan dan rahmatnya serta izinnnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul Pemanfaatan Sari Sorgum pada Produk *Pastry*. Tugas Akhir ini terdiri dari lima bab yaitu, pada Bab 1 membahas tentang pendahuluan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, pada Bab 2 membahas tentang tinjauan Pustaka dan kerangka Pikir, Bab 3 membahas tentang pendektan penelitian, jenis dan sumber data, tahap penelitian, Teknik pengumpulan data, Teknik Analisa data, Teknik pengolahan bahan, Bab 4 membahas tentang Hasil Penelitian dan Pembahasan merupakan gambaran umum lokasi pengambilan bahan, lokasi penelitian, tahap pembuatan, bahan dan peralatan resep dan proses pembuatan, hasil uji coba, hasil evaluasi peneliti, hasil uji kuesioner dan Bab 5 merupakan penutup dari tugas akhir ini yang membahas tentang kesimpulan dan saran.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi di Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar. Penulis juga dapat menerapkan dan membandingkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dibangku kuliah dengan kenyataan yang ada dilingkungan kerja.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir Ini, tentu banyak hambatan dan kesulitan yang penulis dapatkan, namun berkat bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik, maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan Terima Kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT atas segala nikmat, rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Kedua oang tua Muhammad Siddik Idrus dan Riri Fachriah, serta keluarga atas doa dan dukungan yang tiada hentinya serta keluarga besar Idrus *family*.

3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE., CDM-FI selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
4. Bapak Dr. Syamsyu Rijal, S. Sos., M. Pd., CHE., CDM-FL selaku Pembantu Direktur I Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Muhammad Arfin Muhammad Salin, 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 Ohvyver, SE., M.Pd., CHE., CDM-FL selaku Ketua Jurusan Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Bapak Faisal Akbar Zaenal SST, Par. MM selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak Muhammad Anas, SE., MM, CHE.selaku Kepala Laboratorium Dapur Politeknik Pariwisata Makassar. Dan selaku pembimbing utama yang membantu proses penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak Muhammad Musawantoro., S.Pd, M.Pd selaku pembimbing kedua yang banyak membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Mahasiswa/i kelas 6A Amma, Ical, Rian, Gladys, Yusril dan lainnya yang baik hati dan tidak sombong yang telah membantu peneliti dalam penulisan.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ini sangat jauh dari kesempurnaan sebuah karya tulis ilmiah. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Semoga tulisan ini dapat memberikan manfaat kepada pihak yang membutuhkan.

Makassar, 13 Agustus 2024

Penulis



Nadira

DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir	ii
Persetujuan Pembimbing	iii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir	iv
Abstrak	v
<i>Abstract</i>	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi	ix
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Gambar.....	xii
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 PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR	6
A. Tinjauan Pustaka	6
B. Kerangka Pengembangan.....	16
BAB III METODE PENGEMBANGAN	17
A. Desain Penelitian.....	17
B. Jenis Sumber Data.....	17
C. Prosedur Pengembangan	18
D. Definisi Operasional.....	19
E. Teknik Pengumpulan Data	20
F. Teknik Analisa Data	21
G. Teknik Pengolahan Bahan.....	24
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
A. Gambaran Umum	26
B. Tahap Pembuatan	27

C. Peralatan <i>Utensil</i> dan <i>equipment</i>).....	28
D. Proses Pembuatan <i>Pastry Cream</i> , Talam Susu, <i>Cream Caramel</i> Menggunakan <i>Fresh Milk</i>	30
E. Resep dan Proses Pembuatan Sari Sorgum	38
F. Resep dan Pemanfaatan Sari Sorgum pada <i>Pastry Cream</i> , Talam Susu, <i>Cream Caramel</i>	40
G. Hasil Uji Coba.....	50
BAB V PENUTUP.....	60
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	65
RIWAYAT HIDUP	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Resep Standar Sari Sorgum	8
Tabel 2. Resep Standar <i>Pastry Cream</i>	9
Tabel 3. Resep Standar Talam susu	10
Tabel 4. Resep Standar <i>Cream Caramel</i>	11
Tabel 5. Panelis Terbatas	17
Tabel 6. Panelis Terlatih	18
Tabel 7. <i>Utensil & Equipment</i>	28
Tabel 8. Resep <i>Pastry Cream</i> Sari Sorgum	41
Tabel 9. Resep Talam Susu Sari Sorgum	43
Tabel 10. Resep <i>Cream Caramel</i> Sari Sorgum	47
Tabel 11. Hasil Uji T Tekstur <i>pastry cream</i>	51
Tabel 12. Hasil Uji T Rasa <i>pastry cream</i>	52
Tabel 13. Hasil uji T Warna <i>pastry cream</i>	52
Tabel 14. Hasil uji T Aroma <i>pastry cream</i>	53
Tabel 15. Hasil uji T Tekstur talam susu	54
Tabel 16. Hasil uji T Rasa talam susu	55
Tabel 17. Hasil uji T Warna talam susu	55
Tabel 18. Hasil uji T Aroma talam susu	56
Tabel 19. Hasil Uji T tekstur <i>cream caramel</i>	57
Tabel 20. Hasil Uji T Rasa <i>cream caramel</i>	57
Tabel 21. Hasil Uji T Warna <i>cream caramel</i>	58
Tabel 22. Hasil Uji T Aroma <i>cream caramel</i>	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Biji Sorgum	6
Gambar 2. Sari Sorgum.....	8
Gambar 3. Kerangka Pengembangan.....	16
Gambar 4. Skema Desain Penelitian.....	19
Gambar 5. Tahap Pembuatan	27
Gambar 6. Penambahan Gula.....	31
Gambar 7. Penambahan <i>Vanilla Essence</i>	31
Gambar 8. Pencampuran maizena dan <i>Egg Yolk</i>	31
Gambar 9. Penuangan <i>Egg Yolk</i> dan maizena	32
Gambar 10. Hasil Akhir <i>Pastry Cream Fresh Milk</i>	32
Gambar 11. Penambahan Gula dan <i>Egg Yolk</i>	32
Gambar 12. Penambahan SKM.....	33
Gambar 13. Penambahan Tepung Terigu	33
Gambar 14. Penambahan Santan.....	34
Gambar 15. Pengolesan Cetakan.....	34
Gambar 16. Penuangan Adonan.....	34
Gambar 17. Pengukusan Talam Susu	35
Gambar 18. Hasil Akhir talam susu <i>fresh milk</i>	35
Gambar 19. Proses Pemanasan <i>Fresh Milk</i>	36
Gambar 20. Pencampuran gula dan telur	36
Gambar 21. Penambahan <i>Fresh Milk</i>	36
Gambar 22. Penuangan Caramel ke Remekin.....	37
Gambar 23. Penambahan <i>Custard Cream</i> ke Remekin.....	37
Gambar 24. Proses Pemanggangan	37
Gambar 25. Hasil Akhir <i>Cream Caramel Fresh Milk</i>	38
Gambar 26. Perendaman Biji Sorgum	38
Gambar 27. Pemasakan Biji Sorgum	39
Gambar 28. Penghalusan Biji Sorgum	39
Gambar 29. Penyaringan Hasil Penghalusan	39
Gambar 30. Ampas dari Hasil Penyaringan	40

Gambar 31. Hasil Akhir Sari Sorgum	40
Gambar 32. Penambahan Gula.....	42
Gambar 33. Penambahan <i>Vanilla Extract</i>	42
Gambar 34. Penuangan <i>Egg Yolk</i> dan Maizena.....	43
Gambar 35. Hasil Akhir <i>Pastry Cream</i> Sari Sorgum	43
Gambar 36. Proses Pemanasan pencampuran gula dan telur	44
Gambar 37. Proses Penambahan Kental Manis	44
Gambar 38. Proses Penambahan Tepung Terigu.....	45
Gambar 39. Proses Penambahan Sari Sorgum	45
Gambar 40. Proses Pengolesan Cetakan	45
Gambar 41. Proses Penuangan Adonan ke Cetakan.....	46
Gambar 42. Proses Pengukusan Talam Susu	46
Gambar 43. Hasil Akhir Talam Susu Sari Sorgum.....	46
Gambar 44. Proses Pemanasan Sari Sorgum	48
Gambar 45. Proses Pencampura Gula dan Telur.....	48
Gambar 46. Proses Penambahan Sari Sorgum	48
Gambar 47. Proses Penuangan caramel <i>ke remekin</i>	49
Gambar 48. Proses Penuangan <i>Custard Cream</i>	49
Gambar 49. Proses Pemanggangan <i>Cream Caramel</i>	49
Gambar 50. Hasil Akhir <i>Cream Caramel</i> Sari Sorgum	50

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	66
2. Surat Izin Penelitian	67
3. Proses Penelitian	71
4. Penyebaran Kuesioner.....	72
5. Hasil Turnitin	78