

KATA PENGANTAR

Dengan mengucap puja dan puji serta rasa syukur atas kehadiran Allah SWT, karena berkat ridho dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Kragenan” sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner pada Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar.

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. Selain itu penulis juga dapat menerapkan dan membandingkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di bangku kuliah dengan kenyataan yang ada di lingkungan kerja.

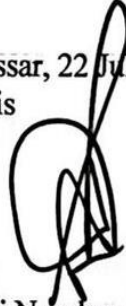
Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, tentu banyak hambatan dan kesulitan yang penulis dapatkan, namun berkat bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik, maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya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

1. Tuhan Yang Maha Esa karena atas segala nikmat kesehatan, kekuatan, kesempatan, kemudahan serta rahmat dan kasih sayang yang senantiasa Dia berikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir.
2. Kedua orang tua Rudi Mustafah dan Asri yang tercinta, tidak mengenal kata menyerah dan lelah dalam membesarkan serta mengasuh, dan membiayai semua kebutuhan penulis.
3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM. Par., CHE., CDM-FL selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
4. Bapak Dr. Syamsul Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Pembantu Direktur 1 Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Nur Salam, S. Sos., M.Pd selaku Pembantu Direktur II Bidang Umum Politeknik Pariwisata.
6. Ibu Dra. Surya Dewi, MM., CHE., CEP., CEM., CEE selaku Pembantu Direktur III Politeknik Pariwisata Makassar
7. Bapak Muhammad Arfin Muhammad Salim, SS.Pd. M.Pd., Ph.D, CHE selaku kabag Adm. Akademik, Kemahasiswaan, dan umum Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Ibu Maryam Yusuf, SE selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Muhammad 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 Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Ibu Lily Dianafitry Hasan, S.Sos., MM., CHE. Selaku pembimbing utama yang senantiasa sabar dan perhatian dalam memberi masukan kepada penulis.

13. Bapak Syahrial, S.Sos., M.AP. selaku pembimbing pendamping yang selalu memberikan solusi yang inspiratif demi kelancaran penulisan Tugas Akhir.
14. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar.
15. Serta seluruh teman-teman MTB 2021/SKU 2023 khususnya SKU A yang menjadi teman seperjuangan penulis dalam suka dan duka selama menimba ilmu di politeknik pariwisata makassar.
16. Dan kepada pemilik Nim 2133001 yang selalu memberikan semangat dan dukungan serta membantu dan menemani penulis dalam menyelesaikan penulisan Tugas Akhir.

Sebagai penutup, semoga Allah SWT selalu melimpahkan karunia-Nya dan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi seluruh mahasiswa Politeknik Pariwisata Makassar di masa depan dan dapat memberikan inspirasi kepada para pembaca.

Makassar, 22 Juli 2024
Penulis



Rahmi Nuralya Azhari

DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir	i
Persetujuan Pembimbing	ii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir	iii
Abstrak.....	iv
<i>Abstract</i>	v
Kata Pengantar.....	vi
Daftar Isi	viii
Daftar Tabel	x
Daftar Gambar	xi
Daftar Lampiran	xii
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. Penelitian Terdahulu	11
C. Kerangka Pikir.....	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
A. Pendekatan dan Jenis Pengembangan	17
B. Metode Pengembangan	17
C. Prosedur Pengembangan.....	18
D. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	19
E. Teknik Pengolahan Bahan	21
F. Jenis dan Sumber Data.....	21
G. Teknik Pengumpulan Data	21
H. Teknik Analisa Data.....	24

BAB IV HASIL PENGEMBANGAN DAN PEMBAHASAN	25
A. Hasil Penelitian.....	25
B. Pembahasan	42
BAB V PENUTUP	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	48
Daftar Pustaka.....	49
Lampiran.....	51
Riwayat Hidup.....	64

DAFTAR TABEL

1. Resep Standar Pastry Shell	9
2. Panelis	22
3. Peralatan.....	26
4. Resep 1	29
5. Resep 2.....	29
6. Pernyataan Tekstur.....	39
7. Pernyataan Rasa	40
8. Pernyataan Warna	40
9. Pernyataan Aroma	41

DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pikir.....	16
2. Skema Desain Penelitian	18
3. Tahap Penelitian.....	19
4. Skema Pembuatan Pastry Shell	25
5. Bahan Pastry Shell Yang Telah Ditimbang.....	28
6. Pencampuran	31
7. Pencampuran	31
8. Resting	32
9. Pemipihan	32
10. Baking.....	33
11. Bette's Four Flour Mix	33
12. Tahap Pencampuran.....	34
13. Resting	34
14. Modeling.....	35
15. Uji Coba ke-1	35
16. Uji Coba ke-2	36
17. Uji Coba Ke-3	36
18. Presenase Tekstur.....	37
19. Presentase Rasa	37
20. Presentase Warna	38
21. Presentase Aroma.....	38
22. Diagram Batang Uji Hedonik.....	39
23. Diagram Batang Uji Indrawi	42

DAFTAR LAMPIRAN

1. Angket kuisisioner penelitian.....	52
2. Data mentah Uji Inderawi.....	53
3. Data mentah Uji Hedonik	54
4. Surat Izin Penelitian	55
5. Laporan Penelitian	58
6. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	59
7. Dokumentasi Panelis.....	60
8. Hasil Turnitin.....	61
9. Nota Dinas Seminar Proposal.....	63