

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang senantiasa memberikan kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul Tugas Akhir Pemanfaatan Sawo Manila dalam Pembuatan Kulfi. 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.

Tugas akhir ini memiliki 5 bab. Terdiri dari Bab 1 yang berisi tentang pendahuluan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat dari penelitian, Bab 2 berisi tentang tinjauan pustaka, penelitian terdahulu, dan kerangka pikir, Bab 3 berisi tentang pendekatan penelitian, jenis dan sumber data, lokasi pengolahan bahan, tahap penelitian, teknik pengumpulan data, teknik analisis data. Bab 4 memuat hasil penelitian dan pembahasan yang meliputi gambaran umum lokasi penelitian, tahapan penelitian dan hasil analisis data, dan Bab 5 berisi penutup yang terdiri dari kesimpulan dan saran.

Dengan menerapkan dan membandingkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama dibangku kuliah dan dituangkan dalam Tugas Akhir ini dengan penulisan yang sistematis. Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, tentu memiliki banyak hambatan dan kesulitan yang di dapatkan oleh penulis, dan penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini memiliki banyak kekurangan baik dalam penulisan dan hasil penelitian oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang dapat membantu penulis. Penulis menyadari Tugas Akhir ini tidak dapat selesai tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, karunia-Nya serta kesehatan yang senantiasa diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Kedua orang tua yang selalu memberikan do'a, dukungan dan semangat 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 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 membantu penulis dalam melakukan bimbingan.
13. Bapak Dr. Syahrial S.Sos., MAP., CHE. Selaku Pembimbing Pendamping yang membantu penulis dalam melakukan bimbingan penulisan.
14. Seluruh jajaran dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar.
15. Rekan – rekan mahasiswa yang spesial SKU 6B yang selalu mendukung dan selalu memberikan Motivasi serta semangat.
16. Rekan – rekan alumni SMAIT AL-Fityan School Gowa dan Utsman Class
17. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu dan memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini.

18. Dan kepada diri saya sendiri yang sudah berusaha menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan penuh semangat dan perjuangan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu

Makassar, 16 Agustus 2024
Penulis

Muh. Fachmi Fauzan Zulhaq

DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir	i
Persetujuan Pembimbing.....	ii
Pengesahan Tugas Akhir.....	iii
Motto dan Persembahan.....	iv
Abstrak	v
Abstract	vi
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.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR	4
A. Tinjauan Pustaka	4
B. Kerangka Pikir.....	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
A. Pendekatan Penelitian	17
B. Jenis Data	17
C. Lokasi Pengolahan Bahan	18

D. Tahap Penelitian.....	18
E. Teknik Pengumpulan Data	19
F. Teknik Analisa Data	21
G. Definisi Operasional	22
H. Batasan Studi.....	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Lokasi Pengambilan Bahan.....	24
B. Lokasi Pelaksanaan Penelitian	24
C. Hasil Penelitian	25
D. Pembahasan.....	34
BAB V PENUTUP.....	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	41
RIWAYAT HIDUP.....	59

DAFTAR TABEL

1. Kandungan Gizi Sawo Manila	5
2. Resep Standar Kulfi	6
3. Syarat Mutu Produk Ice Cream.....	7
4. Peralatan dan Perangkat	25
5. Resep uji coba 2, 3, dan 4	28
6. Resep uji coba 5	29

DAFTAR GAMBAR

1. Sawo Manila	4
2. Kerangka Pikir	15
3. Bahan kulfi percobaan pertama.....	30
4. Pistachio yang telah dihancurkan dan bahan yang dimasak	30
5. Percobaan kulfi yang akan dibekukan.....	31
6. Bahan dan proses susu yang diblender bersama buah sawo	31
7. Proses pemasakan kulfi	32
8. Hasil kulfi sawo manila yang sudah dibekukan.....	32
9. Bahan-bahan percobaan kelima	33
10. Hasil percobaan kelima	33

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keerangan Telah Melakukan Penelitian	44
2. Surat Ijin Penelitian.....	45
3. Nota Dinas Seminar Proposal	50
4. Proses Penelitian	51
5. Hasil Penelitian	53
6. Daftar Pertanyaan Wawancara.....	54
7. Proses Wawancara	55
8. Hasil Turnitin	56