

## 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 Pengolahan *Snack bar* Tepung Ubi Jalar Putih. 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 doa dan semangat yang tiada hentinya.
3. Bapak Dr. H. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par.,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 sekaligus dosen Pembimbing Pendamping.
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 sekaligus pakar yang membantu peneliti.
11. Bapak Muhammad Anas., SE., MM, CHE., CIIQA. Selaku Kepala Laboratorium Dapur Praktek Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Bapak Dr. Syahrial, S.sos., M.AP.,CHE Selaku Pembimbing Utama yang membantu penulis dalam melakukan bimbingan.
13. Seluruh jajaran dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar.
14. Kepada sahabat-sahabat saya senantiasa membantu saya
15. Rekan – rekan mahasiswa SKU 6B yang selalu mendukung dan selalu memberikan Motivasi serta semangat.
16. Dan Kepada diri saya sendiri, yang telah berusaha dan dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini setelah melewati proses yang panjang.

17. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu dan memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini.

Makassar, Agustus 2024

Penulis



Muh. Assiddiq

## DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir .....	i
Persetujuan Pembimbing.....	ii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir.....	iii
Abstrak .....	iv
Abstract .....	v
Kata Pengantar .....	vi
Daftar Isi.....	ix
Daftrar Tabel .....	xi
Daftrar Gambar .....	xii
Daftar Lampiran .....	xiii
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Hasil Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR .....</b>	<b>5</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	5
B. Studi Pengetahuan Terdahulu.....	9
C. Kerangka Pikir.....	12
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>13</b>
A. Pendekatan Penelitian .....	13
B. Jenis dan Sumber Data .....	14
C. Populasi dan Sampel .....	14
D. Variabel Penelitian.....	15
E. Teknik Pengumpulan Data .....	15
F. Teknik Analisis Data .....	17
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>23</b>
A. Gambaran umum lokasi penelitian .....	23
B. Hasil Penelitian .....	24
C. Pembahasan.....	49

BAB V PENUTUP.....	54
A. Kesimpulan .....	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA .....	56
LAMPIRAN.....	59
RIWAYAT HIDUP.....	71

## DAFTAR TABEL

1. Resep Standar Snack bar.....	6
2. Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Putih .....	9
3. Panelis Terbatas .....	16
4. Panelis Terlatih.....	17
5. Aspek penilaian uji inderawi.....	19
6. Interval kelas rerata uji inderawi.....	21
7. Peralatan dan Perangkat .....	27
8. Resep Snack bar Tepung Ubi Jalar Putih (50%:50%) .....	29
9. Resep Snack bar tepung ubi jalar putih (70%:30%) .....	30
10. Resep Snack bar Tepung Ubi Jalar Putih (70%:30%) .....	31
11. Hasil Uji Inderawi (F1) .....	43
12. Hasil Uji Inderawi (F2) .....	45
13. Hasil Uji Inderawi (F3) .....	47

## DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pikir .....	12
2. Skema Desain Penelitian.....	13
3. Bahan yang sudah ditimbang .....	32
4. Pembuatan meringue.....	33
5. Pencampuan susu bubuk, vanila bubuk dan mentega .....	33
6. Pencampuan tepung ubi jalar putih.....	33
7. Pencampuran Bahan.....	34
8. Pembentukan Snack bar .....	34
9. Pemanggangan Snack bar .....	34
10. Bahan yang sudah ditimbang .....	35
11. Pembuatan meringue.....	35
12. Pencampuan susu bubuk, vanila bubuk dan mentega .....	35
13. Pencampuan tepung ubi jalar putih.....	36
14. Pencampuran Bahan.....	36
15. Pembentukan dan pemanggangan .....	36
16. Bahan yang sudah ditimbang .....	37
17. Pembuatan meringue.....	37
18. Pencampuan susu bubuk, vanila bubuk dan mentega .....	38
19. Pencampuan tepung ubi jalar putih.....	38
20. Pencampuran Bahan.....	38
21. Pembentukan dan pemanggangan .....	39
22. Hasil akhir Snack bar tepung ubi jalar putih (100%).....	39
23. Hasil akhir Snack bar tepung ubi jalar putih (50%:50%) .....	40
24. Hasil akhir Snack bar tepung ubi jalar putih (70%:30%) .....	41
25. Grafik Data F1.....	42
26. Grafik Data F2.....	44
27. Grafik Data F3.....	46

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Instrument Angket Penelitian.....	60
2. Surat Kerangan Telah Melakukan Penelitian.....	62
3. Nota Dinas Ujian Seminar Proposal .....	63
4. Surat Izin Penelitian .....	64
5. Hasil Turnitin .....	68
6. Dokumentasi .....	70