

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang sennantiasa memberikan kesehatan serta izinnya sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul Peanfaatan Tape Singkong Sebagai Perisa *Yoghurt*. Secara sistematis, Tugas Akhir ini terdiri dari 5 bab yaitu, Bab 1 memuat tentang pendahuluan latar belakang masalah, tujuan dan manfaat penelitian, Bab 2 memuat tentang tinauan pustaka dan kerangka piker, Bab 3 memuat tentang pendekatan penelitian, jenis sumber data, teknik pengumpulan data, dan teknik analisis data, Bab 4 berisi tentang hasil penelitian dan pembahasan yaitu gambaran umum lokasi penelitian, penyajian analisis data, dan Bab 5 merupakan penutup yaitu kesimpulan dan saran.

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi 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 dibangku kuliah dengan kenyataan yang ada dilingkungan kerja.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, tentu banyak hambatan dan kesulitan yang penulis dapatkan, namun berkat bantuan arahan dan bimbingandari erbagai pihak, penulis dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik, maka kesempatan kali ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus dan segala kebaikan dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda Purnadi dan kanyaahku Ibunda Rinny Wahyuni. Terimakasih atas segala pengorbanan dan tulus kasih yang diberikan. Beliau memang tiak sempat merasakan bangku perkuliahan namun mereka mampu senantiasa memberikan yang terbaik dan tak kenal lelah mendoakan sehingga penulis mampu menyelesaikan studinya. Semoga papa dan mama sehat, panjang umur dan bahagia selalu.
3. Bapak Dr. H. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE., CDM-FL selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar

4. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.pd., CHE., CDM-FL. Selaku pembantu I di 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 Arifin 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 kepala sub Bagian Administrasi Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE., M.Pd., CHE., CDM-FL selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Ibu/bapak Faisal Akbar Zaenal, SST.Par., MM., CIIQA., CDM-FL selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwsata Makassar.
11. Bapak Muhammad Anas, A.Md., SE., MM, CH.. CIIQA selaku Kepala Laboraturium Dapur Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Bapak Muhammad Anas, A.Md., SE., MM, CH.. CIIQA Selaku pembimbing utama yang membantu proses penulisan tugas akhir ini
13. Ibu Suryani A.Md.Par., SM. Selaku staff akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik, dan saran kepada penulis.
14. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar
15. Dilla, Mia, Ayu, dan Rizal yang tak henti memberikan semangat dan motivasi untuk terus maju dan berproses menjadi pribadi yang mengerti apa itu sabar, pengalaman, pendewasaan, dan menerima arti kehilangan sebagai proses penempaan menghadapi dinamika hidup. Terimakasih telah menjadi bagian menyenangkan dari pendewasaan ini. Pada akhirnya setiap orang ada masanya dan setiap masa ada orangnya.
16. Rekan-rekan mahasiswa Seni Kuliner dan semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu-persatu, yang telah banyak membantu dan memberikan kemudahan dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini.

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. Akhir kata, mohon maaf bila ada sesuatu yang kurang berkenan, sekian dan terima kasih.

Makassar, 25 Juli 2024

Penulis

Reviana Verdianti

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.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR	4
A. Tinjauan Pustaka.....	4
B. Kerangka Pikir	11
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
A. Pendekatan Penelitian.....	13
B. Jenis dan Sumber Data.....	15
C. Responden.....	15
D. Teknik Pengumpulan Data	15

	E. Metode Pengumpulan Data.....	18
	F. Teknik Analisis Data.....	18
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	21
	A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	21
	B. Hasil Penelitian.....	23
BAB V	PENUTUP.....	52
	A. Kesimpulan.....	52
	B. Saran.....	53
	DAFTAR PUSTAKA.....	54
	LAMPIRAN.....	56
	RIWAYAT HIDUP.....	68

DAFTAR TABEL

1. Standar Resep <i>Yoghurt</i>	8
2. Interval Kelas Rerata Uji Kesukaan.....	20
3. Standar Resep <i>Yoghurt</i>	26
4. Standar Resep Tape Singkong	26
5. Peralatan Yang Digunakan.....	27
6. Presentase Bahan.....	36
7. Resep <i>Yoghurt</i> Tape Singkong (YTS 1)	38
8. Resep <i>Yoghurt</i> Tape Singkong (YTS 2)	39
9. Deskriptif Presentase Uji Kesukaan Indikator Warna	41
10. Deskriptif Presentase Uji Kesukaan Indikator Aroma	42
11. Deskriptif Persentase Uji Kesukaan Indikator Tekstur	44
12. Deskriptif Persentase Uji Kesukaan Indikator Rasa	45

DAFTAR GAMBAR

1. Skema Kerangka Pikir.....	12
2. Skema Desain Penelitian.....	14
3. Peta Kecamatan Galesong.....	22
4. Tahap Pembuatan <i>Yoghurt</i>	24
5. Tahap pembuatan Tape Singkong.....	25
6. Bahan Yang Telah Disiapkan.....	31
7. Proses Pemasakan Susu.....	31
8. Pencampuran Bahan Utama <i>Yoghurt</i>	32
9. Proses Fermentasi.....	32
10. Proses Penyimpanan.....	33
11. Bahan Yang Telah Ditimbang.....	33
12. Pesiapan Bahan	34
13. Proses Pemasakan	34
14. Pendinginan.....	35
15. Pencampuran Bahan.....	35
16. Penyimpanan.....	36
17. Proses Pengukusan	37
18. Penghalusan Bahan	37
19. Pencampuran Bahan.....	38
20. Hasil Resep Uji Coba YTS 1	39
21. Hasil Resep Uji Coba YTS 2	40
22. Diagram Rerata Presentase Warna.....	42
23. Diagram Rerata Presentase Aroma	43
24. Diagram Rerata Presentase Tekstur	45
25. Diagram Rerata Presentase Rasa.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Izin Penelitian	57
2. Hasil Olah Data.....	61
3. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	62
4. Nota Dinas Seminar Proposal	63
5. Instrumen Angket Penelitian.....	64
6. Hasil Penelitian	65
7. Dokumentasi Proses Penelitian	66
8. Penyebaran Kuisisioner	67