

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang senantiasa memberikan Kesehatan dan rahmatnya serta izinnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul Pemanfaatan umbi talas dalam pembuatan 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 pendekatan 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 orang tua Nawar dan Darmawati, serta keluarga atas doa dan dukungan yang tiada hentinya.

3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE., CDM-Fl 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 selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak Muhammad Anas SE., MM., CHE selaku Kepala Labolatorium Dapur Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Bapak Dr. Syahril, S.Sos., MAP., CHE selaku pembimbing utama yang membantu proses penulisan tugas akhir ini.
11. Ibu Lily Dianafitry Hasan,S., Sos,MM.CHE selaku pembimbing kedua yang banyak membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Rekan-rekan mahasiswa/i SKU 6A yang baik hati dan tidak sombong.

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, 22 Agustus 2024

Penulis

Yusril Nawar

DAFTAR ISI

Sampul Dalam.....	i
Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir.....	ii
Persetujuan Pembimbing.....	iii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir.....	iv
Abstrack	v
<i>Abstrack</i>	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi.....	ix
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	8
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR.....	10
A. Tinjauan	10
B. Kerangka Pikir.....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
A. Desain Penelitian.....	22
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	22

C. Jenis Sumber Data	22
D. Prosesdur Pengembangan.....	24
E. Teknik Pengumpulan Data.....	25
F. Teknik Analisa Data.....	27
G. Teknik Pengolahan Bahan	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	30
A. Gambaran Umum	30
B. Hasil Penelitian.....	31
C. Permbahasan.....	44
BAB V PENUTUP	53
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	57
L A M P I R A N	61
RIWAYAT HIDUP	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Resep Standar Onde-Onde	13
Tabel 2. Resep Standar Mochi	15
Tabel 3. Resep Standar Choux Paste.....	16
Tabel 4. Panelis Terbatas.....	23
Tabel 5. Panelis Terlatih	24
Tabel 6. Utensil & Equipment.....	37
Tabel 7. Resep Onde-Onde Umbi Talas	39
Tabel 8. Resep Umbi Talas pada Mochi.....	41
Tabel 9. Resep Umbi Talas pada Choux Paste	42
Tabel 10. Tabulasi Data.....	46

DAFTAR GAMBAR

1. Umbi Talas	11
2. Onde-Onde	13
3. Mochi	14
4. <i>Choux paste</i>	15
5. Kerangka Pengembangan.....	21
6. Desain Penelitian.....	24
7. Tahap Pembuatan	35
8. Proses Pembuatan Onde-Onde.....	40
9. Pembuatan Mochi.....	42
10. Proses Pembuatan <i>Choux Paste</i>	43
11. Diagram Analisa Data Tekstur Onde-Onde.....	47
12. Diagram Analisa Data Rasa Onde-Onde.....	47
13. Diagram Analisa Data Warna Onde-Onde	48
14. Diagram Analisa Data Aroma Onde-Onde.....	48
15. Diagram Analisa Data Tekstur Mochi.....	49
16. Diagram Analisa Data Rasa Mochi	49
17. Diagram Analisa Data Warna Mochi	50
18. Diagram Analisa Data Aroma Mochi.....	50
19. Diagram Analisa Data Tekstur <i>Choux Paste</i>	51
20. Diagram Analisa Data Rasa <i>Choux Paste</i>	51
21. Diagram Analisa Data Warna <i>Choux Paste</i>	52
22. Diagram Analisa Data Aroma <i>Choux Paste</i>	52

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	62
2. Surat Izin Penelitian	63
3. Proses Penelitian	67
4. Penyebaran Kuesioner.....	68
5. Hasil Turnitin	69