

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur atas kehadiran Tuhan yang Maha Esa. Karena berkat ridho dan hidayah-Nya lah sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul Pembuatan sukade berbahan kulit buah naga (*mesocarp*) sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada program studi diploma 3 Seni Kuliner pada Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar.

Tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama mengenyam Pendidikan di bangku kuliah yang dituangkan dalam bentuk karya tulis ilmiah dengan menentukan satu judul untuk diteliti secara sistematis dalam penulisan. tugas akhir ini terdiri dari 5 bab. Bab 1 berisi tentang pendahuluan, meliputi latar belakang masalah, tujuan penelitian, dan manfaat hasil penelitian, Bab 2 berisi tentang tinjauan Pustaka dan kerangka pikir. Bab 3 merupakan metode penelitian, meliputi pendekatan penelitian, jenis dan sumber data. Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan, meliputi gambaran umum lokasi penelitian serta penyajian analisis data. Sedangkan bab 5 merupakan penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Peneliti menyadari bahwa tugas akhir ini memiliki banyak kekurangan maka dari itu peneliti mengharapakan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari semua pihak. Peneliti juga menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Allah SWT. Karena atas segala nikmat, rahmat, dan Kesehatan serta kemudahan yang senantiasa dia berikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
2. Ayahanda Maruddin dan Ibunda Marni, selaku orang tua tercinta, yang selalu memberikan dukungan doa, kasih sayang dan cintanya yang tak ada hentinya, semoga selalu diberikankesehatan.
3. Bapak Dr. 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 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. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus dosen pembimbing pendamping.
11. Bapak Muhammad Anas., SE., MM. Selaku Kepala Laboratorium Dapur Praktek Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Ibu Lily Dianafitry Hasan, A.Md, S.Sos., MM., CHE. Selaku Pembimbing utama yang tidak henti-hentinya memberikan masukan kepada penulis.
13. Ibu Suryani A.Md.Par., SM. Selaku staff akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
14. Selaku Staff Akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
15. Rekan-rekan mahasiswa SKU 6B yang selalu mendukung dan selalu memberikan semangat di dalam kelas tercinta.
16. Hasmawati Mansyur, sebagai teman sekaligus sabahat yang banyak membantu penulis dengan berjuang sama-sama dari teman SMK sampai menjadi teman seperjuangan mendaftar di poltekpar hingga lulus.
17. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini.

Makassar, 23 Juli 2024
Penulis

Nur Azisah

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.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan masalah.....	4
C. Tujuan penelitian.....	4
D. Manfaat hasil penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Tinjauan Pustaka	5
B. Kerangka Konseptual	17
BAB III METODE PENGEMBANGAN	20
A. Desain Penelitian.....	20
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
C. Bahan dan alat	21
D. Prosedur Penelitian.....	24
E. Definisi Operasional.....	25
F. Jenis dan sumber data.....	26
G. Teknik pengumpulan data	27
H. Teknik Analisis Data.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Gambaran umum lokasi penelitian.....	32
B. Hasil Penelitian	33
BAB V PENUTUP.....	55
A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
L A M P I R A N.....	58
RIWAYAT HIDUP.....	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar recipe.....	21
Tabel 2. Alat.....	23
Tabel 3. Interval uji kesukaan	31
Tabel 4. Peralatan.....	36
Tabel 5. Perangkat penelitian.....	37
Tabel 6. Recipe.....	38
Tabel 7. Recipe <i>bread pannetone</i>	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Bagan kerangka Konseptual.....	19
Gambar 2 Tahapan penelitian	25
Gambar 3 Bahan.....	35
Gambar 3 Peralatan dalam penelitian	36
Gambar 4 Perangkat dalam penelitian	38
Gambar 5 Buah naga.....	40
Gambar 6 Kulit buah naga	41
Gambar 7 Potongan kulit buah naga	41
Gambar 8 Perendaman	42
Gambar 9 Proses merebus kulit buah naga	42
Gambar 10 Proses pengeringan.....	43
Gambar 11 Pengeringan dengan matahari	44
Gambar 12 Pengeringan dengan <i>oven</i>	45
Gambar 13 Pengeringan menggunakan <i>showcase</i>	45
Gambar 14 <i>Sponge</i>	48
Gambar 15 Perendaman sukade	48
Gambar 16 Pencampuran adonan.....	49
Gambar 17 Proses <i>bake</i> roti	50
Gambar 18 Proses pendinginan.....	50
Gambar 19 Hasil	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Undangan seminar proposal	59
Lampiran 2. Undangan seminar hasil	60
Lampiran 3. Surat keterangan telah melakukan penelitian	61
Lampiran 4. Surat izin penelitian	62
Lampiran 5. Proses pembuatan	66
Lampiran 6. Pengisian kuesioner	67
Lampiran 7. Turnitin	69