

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunianya yang telah memberikan kami kesehatan dan hidayahnya sehingga kami dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan. Kami juga berterimah kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuannya serta dorongannya selama proses penyusunan tugas akhir hingga selesai. Penyusunan tugas akhir ini berjudul Pembuatan Pasta Dengan Penambahan Rumpuk Laut (*Euchema Cottoni*). Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi di Program Diploma III jurusan Hospitaliti Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.

Tugas akhir merupakan salah satu persyaratan menyelesaikan studi disuatu perguruan tinggi, yang dimana tugas akhir ini hasil dari pemikiran, pengalaman dan penelitian yang dilakukan dengan sungguh-sungguh. Penyusunan tugas akhir ini berisi 5 bab yang terdiri dari bab 1 pendahuluan meliputi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian dan manfaat penelitian, bab 2 meliputi tentang tinjauan pustaka dan kerangka fikir. Bab 3 adalah metode penelitian yang terdiri dari pendekatan penelitian, jenis dan sumber data serta tehnik analisa data. Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan yang meliputi gambaran umum lokasi penelitian dan penyajian hasil analisis. Bab 5 penutup berisi kesimpulan dan saran.

Namun kami sadar bahwa penyusunan tugas akhir ini jauh dari kata sempurna terlepas dari keterbatasan dan kekurangan. Oleh karena itu, kami berharap kepada pihak-pihak yang terlibat agar memberikan kami kritik dan saran yang dapat membangun guna untuk perbaikan dimasa yang akan datang. Peneliti menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan dari berbagai pihak. Maka dengan peneliti mengucapkan terimah kasih kepada:

1. Ucapan syukur kepada Allah SWT atas segala nikmat, rahmat dan kesehatan yang diberikan kepada kami sehingga mampu menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.

2. Ayahanda Usman MD dan Ibunda Idawati, selaku orang tua yang telah mendoakan dan memberikan dukungan untuk kelancaran tugas akhir ini, semoga mereka diberikan kesehatan dan panjang umur.
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 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 dosen pembimbing kedua yang membantu penulisan selama penyusunan tugas akhir.
11. Bapak Muhammad Anas., SE., MM, CHE., CIIQA. Selaku Kepala Laboratorium Dapur Praktek Politeknik Pariwisata Makassar Sekaligus pembimbing pertama yang membantu menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Seluruh jajaran dosen dan staff yang ada di Politeknik Pariwisata makassar
13. Kepada teman-teman semua terkhusus The Boys yang telah membantu dan memotivasi saya untuk kelancaran penyusunan tugas akhir ini.
14. Kepada rekan-rekan, sahabat saya di SKU 6B yang telah membantu dan memberikan motivasi untuk kelancaran tugas akhir ini.

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

Makassar, 27 Agustus 2024

Penulis

Muhammad Ainun

DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir	i
Persetujuan Pembimbing	ii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir	iii
Motto Dan Persembahan.....	iv
Abstrak	v
Abstract	vi
Kata Pengantar.....	vii
Daftar Isi	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Hasil Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PENGEMBANGAN .6	6
A. Tinjauan Pustaka.....	6
B. Peneliti Terdahulu.....	7
C. Kerangka Fikir	18
D. Hipotesis.....	20
BAB III METODE PENGEMBANGAN.....	21
A. Desain Penelitian	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	21
C. Bahan dan Alat.....	22
D. Prosedur Penelitian	26

E. Definisi Oprasional	27
F. Jenis dan Sumber Data	28
G. Teknik Pengumpulan Data.....	29
H. Teknik Analisa Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	35
B. Hasil Penelitian	36
C. Pembahasan.....	40
BAB V PENUTUP	59
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
L A M P I R A N	63
RIWAYAT HIDUP	76

DAFTAR TABEL

Table 1 Syarat Mutu Pasta	17
Table 2 Standar Recipe	23
Table 3 Kuesioner	30
Table 4 Bahan Pasta Orisinil.....	42
Table 5 Standar Recipe	45
Table 6 Resep Pasta Rumput Laut <i>Eucheuma Cottoni</i>	46
Table 7 Group Statistic Independent sample T test	52
Table 8 Independent Sampel T test.....	52
Table 9 Group Statistics Independent Sampel T test	53
Table 10 Independent Sampel T test.....	53
Table 11 Group Statistics Independent Sampel T test	54
Table 12 Independent sample T test.....	54
Table 13 Group Statistics Independent Sampel T test	55
Table 14 Independent Sampel T test.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Fikir.....	19
Gambar 2 Prosedur Penelitian.....	26
Gambar 3 Tahapan Penelitian	41
Gambar 4 Bahan Pembuatan Pasta	42
Gambar 5 Proses Perendaman.....	46
Gambar 6 Proses Penghalusan	47
Gambar 7 Proses Penimbangan.....	48
Gambar 8 Proses Pencampuran.....	48
Gambar 9 Proses Pengistirahatan/ <i>Resting</i>	49
Gambar 10 Proses Pembentukan.....	49
Gambar 11 Proses Pemasakan	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keterangan telah Melakukan Penelitian.....	64
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian.....	65
Lampiran 3 Nota Dinas Seminar Proposal.....	70
Lampiran 4 Hasil Penelitian.....	71
Lampiran 5 Proses Pembuatan	71
Lampiran 6 Pengisian Kuesioner	73
Lampiran 7 Hasil Turnitin.....	75