

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kehadirat 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 penelitian Pemanfaatan Kacang merah di baraka pada Pembuatan dodol sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi, Diploma 3 Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar.

Tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama pendidikan dibangku 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 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.

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 Akhir ini dengan baik. Maka pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa Karena atas segala nikmat, rahmat dan kesehatan serta kemudahan yang senantiasa dia berikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
2. Ayahanda Yunus Ramba dan Ibunda Margaretha Manga , selaku orang tua tercinta, serta kakak-kakak penulis yang telah membantu dan membimbing dengan penuh rasa cinta dan kasih sayang, serta selalu memberikan dukungan dan doa kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar.

3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjadja, MM.Par.,CHE., CHE. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
4. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.pd., CHE. Selaku Pembantu 1 Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Nur Salam, S.Sos., M.Pd. 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. selaku Kabag Adm. Akademik, Kemahasiswaan, dan Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si., CHE., . selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE., M.Pd., CHE., . Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Bapak Faisal Akbar zaenal, SST.Par., MM.,. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.
11. Bapak Muhammad Anas., SE., MM, CHE., Selaku Kepala Laboratorium Dapur Praktek Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Bapak Muhammad Musawantoro,S.Pd.,M.Pd selaku pembimbing utama yang tidak henti-hentinya memberikan bimbingan dan masukan kepada penulis
13. Ibu Lily Dianafitry Hasan.,S.sos.,MM.,CHE selaku pembimbing pendamping yang selalu memberikan masukan saran dan semangat kepada penulis
14. Ibu Suryani A.md.Par.,SM selaku *Staff* Akademik yang selalu memberikan bantuan, informasi dan saran kepada penulis.
15. Teman-teman sekelas saya sok asik genk SKU 6A , teman saya Ningsih Kartika , bonaventura, nadira ,fahri haikal , kepada rekan Gereja saya , dan someone special yang selalu memberikan semangat dan memberikan
- 16.

Gereja saya , dan someone special yang selalu memberikan semangat dan memberikan dukungan doa kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

16. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini. Penulis menyadari Tugas Akhir ini masih jauh dari kata kesempurnaan, sehingga penulis sangat mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, mohon maaf bila ada sesuatu yang kurang berkenan. Semoga penelitian Tugas Akhir ini bermanfaat bagi kampus Politeknik Pariwisata Makassar dan khususnya pada Program Studi Seni Kuliner, sekian dan terima kasih.

Makassar,4 Agustus 2024

Penulis



Yunike Cheren Ramba

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----------|
| Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir..... | i |
| Persetujuan Pembimbing..... | ii |
| Pengesahan Ujian Tugas Akhir..... | ii |
| Abstrak | iv |
| Kata Pengantar..... | vii |
| Daftar Isi..... | ix |
| Daftar Tabel..... | xi |
| Daftar Gambar..... | xii |
| Daftar Lampiran..... | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. LatarBelakang..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah..... | 4 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 4 |
| D. Manfaat Hasil Penelitian..... | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR..... | 5 |
| A. Tinjauan Pustaka..... | 5 |
| 1. Dodol..... | 5 |
| 2. Kacang Merah..... | 9 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 14 |
| A. Pendekatan Penelitian..... | 14 |
| B. Jenis Penelitian..... | 14 |
| C. Lokasi dan Waktu Penelitian..... | 16 |
| D. Alat dan Bahan..... | 16 |
| E. Jenis dan Sumber Data..... | 22 |
| F. Teknik Pengumpulan Data..... | 22 |
| G. Metode Pengumpulan Data..... | 24 |
| H. Teknik Analisis Data..... | 24 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 26 |
| A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian..... | 26 |

| | |
|---|----|
| 1. Lokasi Experimen/Penelitian..... | 26 |
| 2. lokasi Pengambilan Bahan..... | 26 |
| B. Hasil Penelitian..... | 27 |
| a. Bahan..... | 27 |
| b. Resep Dodol <i>Puree</i> Kacang Merah..... | 29 |
| C. Pembahasan..... | 35 |
| 1. Proses pembuatan dodol <i>Puree</i> kacang merah..... | 35 |
| 2. Karakteristik pemanfaatan kacang merah dalam pembuatan dodol..... | 37 |
| BAB V PENUTUP..... | 41 |
| A. Kesimpulan..... | 42 |
| B. Saran..... | 43 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 43 |
| LAMPIRAN..... | 45 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| 1. Alat dan perangkat..... | 16 |
| 2. Interval presentase dan kriteria penilaian..... | 25 |
| 3. Resep dodol yang digunakan dalam Penelitian..... | 27 |
| 4. Bahan penelitian | 28 |
| 5. Resep standar dodol | 29 |
| 6. Proses pembuatan dodol <i>puree</i> kacang merah..... | 30 |
| 7. Kategori panelis | 32 |
| 8. Pernyataan tekstur..... | 33 |
| 9. Pernyataan rasa..... | 33 |
| 10. Pernyataan aroma | 34 |
| 11. Pernyataan Warna..... | 34 |
| 12. Nilai rata-rata tiap kategori..... | 40 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| 1. Kerangka Pikir | 13 |
| 2. Kerangka Pengembangan..... | 15 |
| 3. Puree Kacang Merah | 20 |
| 4. Tepung Beras Ketan..... | 21 |
| 5. Santan Kelapa..... | 21 |
| 6. Menyiapkan Peralatan..... | 30 |
| 7. Penimbangan Bahan..... | 31 |
| 8. Hasil Olah Penelitian..... | 38 |
| 9. Nilai Rata-Rata uji Dodol Puree Kacang Dodol | 39 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| 1. Surat Izin Penelitian..... | 46 |
| 2. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian | 50 |
| 3. Nota Dinas Seminar Proposal | 51 |
| 4. Nota Dinas Seminar Hasil..... | 52 |
| 5. Dokumentasi Proses Penelitian..... | 53 |
| 6. Dokumentasi Pengujian Kuesioner | 54 |
| 7. Hasil Cek Turnitin..... | 55 |