

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan segala puji serta rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan anugrahnya-lah sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dalam Pembuatan Jajanan Tradisional” sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner pada Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar.

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. Selain itu penulis juga dapat membandingkan dan menerapkan ilmu pengetahuan serta keterampilan yang di dapatkan dibangku kuliah dengan kenyataan yang ada pada lingkungan kerja.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, tentu banyak hambatan serta kesulitan yang penulis dapatkan, namun atas bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik, maka dari itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada;

1. Tuhan Yesus Kristus karena atas segala nikmat kesehatan, kekuatan, kesempatan, kemudahan serta anugrah dan kasih sayang yang senantiasa Ia berikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir dengan baik.
2. Kedua orang tua Fadly dan Vani yang tercita, tidak mengenal kata menyerah dan lelah dalam membesarkan serta mengasuh, dan membiayai semua kebutuhan penulis hingga penulis dapat menyelesaikan studi.
3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM. Par.,CHE.,CDM-FL selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
4. Bapak Dr. Syamsul Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Pembantu Direktur 1 Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar dan juga selaku Pembimbing Pendamping saya yang telah dengan sabar membantu memberikan arahan dan masukan dalam menyelesaikan tugas akhir.
5. Bapak Nur Salam, S. Sos., M.Pd selaku Pembantu Direktur II Bidang Umum Politeknik Pariwisata dan juga selaku Pembimbing Utama saya yang telah dengan sabar membantu memberikan arahan dan masukan dalam menyelesaikan tugas akhir.
6. Ibu Dra. Surya Dewi, MM., CHE., CEP., CEM., CEE selaku Pembantu Direktur III Politeknik Pariwisata Makassar
7. Bapak Muhammad Arfin Muhammad Salim,SS.Pd. M.Pd., Ph.D, CHE selaku kabag Adm. Akademik, Kemahasiswaan, dan umum Politeknik Pariwisata Makassar.

8. Ibu Maryam Yusuf, SE selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Muhammad 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.
11. Bapak Muhammad Anas., SE., MM., CHE., CIIQA. Selaku kepala Laboratorium Dapur Praktek Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar.
13. Kepada Yuliana Sucianto yang selalu memberikan semangat dan motivasi serta dukungan dalam membantu dan menemani penulis menyelesaikan penulisan Tugas Akhir.
14. Serta seluruh teman-teman MTB 2021/SKU 2023 khususnya SKU A yang menjadi teman seperjuangan penulis dalam suka dan duka selama menimba ilmu di politeknik pariwisata makassar.
15. Dan kepada rekan-rekan Kuno yang telah menemani penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini dalam suka maupun duka.
16. Dan kepada saudara tak sedarah saya, Sevrizal, Khaerul, Mirza, Rafli, Ningsih, dan Venty yang selalu bersama dalam menyelesaikan setiap permasalahan yang di dapatkan selama mengerjakan tugas akhir

Akhir kata, semoga Tuhan Yesus senantiasa melimpahkan berkat dan karunia-nya serta membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi seluruh mahasiswa politeknik pariwisata Makassar dimasa yang akan datang dan dapat memberikan inspirasi terhadap pembaca.

Makassar, 20 juli 2024

Penulis

Jordhy L Hatimura

DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir	i
Persetujuan Pembimbing.....	ii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir.....	iv
Abstrak	v
<i>Abstract</i>	v
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi.....	ix
Daftar Tabel	x
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR	6
A. Tinjauan Pustaka.....	6
B. Kerangka Pikir	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
A. Pendekatan Penelitian	26
B. Lokasi dan Waktu penelitian	28
C. Prosedur Penelitian	30
D. Jenis dan Sumber Data.....	31
E. Responden.....	31
F. Teknik Pengumpulan Data.....	33

G. Teknik Analisis Data	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Gambaran Lokasi Pengambilan Bahan Baku dan Lokasi Pelaksanaan Penelitian	37
B. Hasil penelitian	39
C. Analisis data.....	68
D. Pembahasan	71
BAB V PENUTUP.....	79
A. Simpulan	79
B. Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	81
L A M P I R A N.....	85
RIWAYAT HIDUP.....	100

DAFTAR TABEL

1. Kandungan Gizi Dalam Daun Kelor Segar dan Kering	8
2. Syarat Mutu Kue Semi Basah Menurut SNI	10
3. Kriteria Mutu Kue kelapa	12
4. Syarat Mutu Bolu Berdasarkan Standar Nasional Indonesia	13
5. Resep standar klepon	14
6. Resep Standar Dadar Gulung	16
7. Resep Standar Bolu Kukus	18
8. Panelis Terbatas	32
9. Panelis Terlatih	32
10. Peralatan	41
11. Peralatan	47
12. Resep klepon bubuk daun kelor	51
13. Dadar Gulung Bubuk Daun Kelor	56
14. Resep Bolu Kuku daun Kelor	61
15. Hasil Uji Kuesioner Produk Klepon	68
16. Hasil Uji Kuesioner Produk Dadar Gulung	69
17. Hasil Uji Kuesioner Produk Bolu Kukus	70

DAFTAR GAMBAR

1. Tumbuhan Kelor	6
2. Kerangka Pikir	24
3. Skema Desain Penelitian.....	27
4. Skema Prosedur Penelitian.....	30
5. Tahapan Pembuatan Bubuk Daun Kelor.....	40
6. Pemilihan Daun kelor.....	42
7. Pembersihan Daun Kelor	43
8. Penjemuran Daun Kelor.....	43
9. Penghancuran Daun Kelor Menjadi Bubuk	44
10. Penyaringan Bubuk Daun Kelor	45
11. Bubuk Daun Kelor	45
12. Kelapa Parut di Sangrai.....	52
13. Pencampuran Bahan Menjadi Adonan Klepon	53
14. Pengisian dan Pembentukan Klepon.....	53
15. Proses Pemasakan Klepon.....	54
16. Klepon.....	55
17. Menyiapkan Isian Dadar Gulung	57
18. Pencampuran Bahan Kulit	58
19. Penambahan Bubuk Daun Kelor.....	58
20. Kulit Dadar Gulung.....	59
21. Penggulungan dan Pengisian Dadar Gulung.....	59
22. Persiapan Bahan	62
23. Pencampuran Bahan Bolu Kukus	63
24. Penambahan Bubuk Daun Kelor pada Adonan Bolu Kukus	63
25. Pengukusan Adonan dan Hasil.....	64
26. Grafik Hasil Uji Kuesioner Produk Klepon.....	69
27. Grafik Hasil Uji Kuesioner Produk Dadar Gulung.....	70
28. Grafik Hasil Uji Kuesioner Bolu Kukus	71

DAFTAR LAMPIRAN

1. Data Mentah Angket	86
2. Sajian Data Hasil Uji Kuesioner Dalam Bentuk Tabel	87
3. Sajian Data Hasil Uji Kuesioner dengan Menggunakan Grafik	88
4. Tabulasi Data Hasil Uji Kuesioner Menggunakan Exel	89
5. Surat Izin Penelitian	90
6. Laporan Penelitian	92
7. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	93
8. Nota Dinas Seminar proposal.....	94
9. Nota Dinas Seminar Hasil.....	95
10. Foto hasil produk	96
11. Penyebaran kuesioner.....	97
12. Hasil turnitin	98
13. Hasil turnitin (<i>recipe</i>).....	99