

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puja dan puji serta rasa syukur atas kehadiran Allah SWT, karena berkat ridho dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Bakso Ikan Gabus (*Channa Striata*) dengan Penambahan Karagenan” 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 menerapkan dan membandingkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dibangku kuliah dengan kenyataan yang ada di lingkungan 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. Tuhan Yang Maha Esa karena atas segala nikmat kesehatan, kekuatan, kesempatan, kemudahan serta rahmat dan kasih sayang yang senantiasa diberikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir.
2. Kedua orang tua Sutalman dan Husnia yang tercinta, tidak mengenal kata menyerah dan lelah dalam membesarkan serta mengasuh, dan membiayai semua kebutuhan penulis.
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.
5. Bapak Nur Salam, S. Sos., M.Pd selaku Pembantu Direktur II Bidang Umum Politeknik Pariwisata.
6. Ibu Dra. Surya Dewi, MM., CHE., CEP., CEM., CEE selaku Pembantu Direktur III Politeknik Pariwisata Makassar
7. Bapak Muhammad Arfin Muhammad Salim, S.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. Bapak Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos., M.Pd. Selaku pembimbing pertama yang senantiasa sabar dan perhatian dalam memberi masukan kepada penulis.

13. Bapak Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL. Selaku pembimbing kedua yang selalu memberikan solusi yang inspiratif demi kelancaran penulisan Tugas Akhir.
14. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar.
15. 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.
16. Terimakasih kepada sahabat kost kuno atas kekeluargaan yang tercipta dari awal sampai akhir perkuliahan
17. Terimakasih pula kepada Syahril Putra Hendra, Muhammad Khaerul, Yusril Nawar, Jordy L Hatimura, Muhammad Sevrizal Mulfajar, Muhammad Rafli, Bonaventura Teda, Ningsih Kartika Tolampi, dan Yuliana Sucianto. sahabat seperjuangan dalam menerjang kerasnya perantauan.

Akhir kata, semoga Allah swt senantiasa melimpahkan karunia-nya dan membalas segala amal kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis dalam 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, 25 Juli 2024
Penulis

Mirza Hairat

DAFTAR ISI

Persyaratan 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	x
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Lampiran	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR	5
A. Tinjauan Pustaka	5
B. Penelitian Terdahulu.....	12
C. Kerangka Pikir	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
A. Desain Penelitian	17
B. Lokasi dan Waktu penelitian	18
C. Prosedur Penelitian	18
D. Jenis dan Sumber Data	20
E. Responden.....	21

F. Teknik Pengumpulan Data.....	22
G. Teknik Analisa Data.....	24
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Gambaran Lokasi Pengambilan Bahan Baku dan Lokasi Pelaksana Penelitian	26
B. Hasil Penelitian.....	27
C. Pembahasan	55
BAB V PENUTUP.....	58
A. Simpulan.....	58
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
L A M P I R A N.....	63
RIWAYAT HIDUP.....	79

DAFTAR TABEL

1. Resep Acuan Bakso Ikan Gabus	9
2. Peralatan	28
3. Resep Perlakuan K1	36
4. Resep Perlakuan K1	38
5. Resep Perlakuan K3	40
6. Deskripsi Persentase Uji Tekstur	49
7. Deskripsi Persentase Uji Warna	50
8. Deskripsi Persentase Uji Aroma	52
9. Deskripsi Persentase Uji Rasa	54

DAFTAR GAMBAR

1. Ikan Gabus	7
2. Daging Ikan Gabus.....	9
3. Tepung Tapioka	10
4. Putih Telur Beku	10
5. Gula.....	11
6. Garam.....	11
7. Merica Putih.....	11
8. Minyak Sayur	12
10. Skema Kreangka pikir.....	16
11. Skema Desain Penelitian.....	17
12. Tahap Penelitian.....	19
13. Kuesioner Uji Hedonik	23
14. Kuesioner Uji Inderawi.....	24
15. Tahap Pembuatan Bakso Ikan Gabus.....	27
16. Proses Pembekuan Putih Telur.....	31
17. Proses Fillet.....	32
18. Proses Penggilingan	32
19. Proses Pengadukan.....	33
20. Proses Pembentukan	34
21. Proses Memasak.....	35
22. Proses Packaging.....	35
23. Hasil Perlakaun K1	36
24. Hasil Perlakuan K2	38
25. Hasil Perlakuan K3	40
26. Kruskall Wallis Tekstur	41
27. Mann Whitney K1 dan K2	42
28. Mann Whitney K1 dan K3	42
29. Mann Whitney K2 dan K3	42
30. Kruskall Wallis Warna.....	43

31. Mann Whitney K1 dan K2	43
32. Mann Whitney K1 dan K3	44
33. Mann Whitney K2 dan K3	44
34. Kruskall Wallis Aroma	45
35. Mann Whitney K1 dan K2	45
36. Mann Whitney K1 dan K3	46
37. Mann Whitney K2 dan K3	46
38. Kruskall Wallis Rasa.....	47
39. Mann Whitney K1 dan K2	47
40. Mann Whitney K1 dan K3	48
41. Mann Whitney K1 dan K2	48
42. Grafik Penilaian Hedonik Tekstur	49
43. Grafik Penilaian Hedonik Warna	51
44. Grafik Penilaian Hedonik Aroma	52
45. Grafik Penilaian Hedonik Rasa.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

1. Instrumen Kuesioner Inderawi.....	64
2. Instrumen Kuesioner Hedonik	65
3. Data Hail Kuesioner Inderawi.....	66
4. Data Hasil Kuesioner Hedonik.....	67
5. Surat Izin Penelitian	68
6. Surat Izin Telah Melakukan Penelitian	71
7. Nota Dinas Seminar Proposal	72
8. Nota Dinas Seminar Hasil.....	73
9. Hasil Penelitian	74
10. Dokumentasi Proses Penelitian	75
11. Penyebaran Kuesioner.....	76
12. Hasil <i>Turnitin Plagiarisme</i>	77