

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang senantiasa memberikan kesehatan dan rahmatnya serta izinnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul penelitian Pembuatan *Dry Rub* Berbasis Bumbu Palekko. 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 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 proses penelitian dan penilaian produk. 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 terima kasih yang sebesar-besarnya 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. Kedua orang tua tercinta. Ayahanda Mohd Bahar. dan Yendeng. Yang tak henti-hentinya mendoakan kebaikan untuk anak-anaknya, yang selalu menasehati dan membimbing dengan penuh rasa cinta dan kasih sayang, juga selalu memberikan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar.
3. Saudara kandung, paman dan bibi tersayang yang selalu mendoakan, memberi semangat, dukungan serta selalu menghibur penulis dikala masa proses penulisan Tugas Akhir ini.
4. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE., CDM-FL. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE., CDM-FL. Selaku Pembantu Direktur 1 Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
6. Bapak Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL. Selaku Pembantu Direktur II Bidang Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
7. Ibu Dra. Surya Dewi, M.M., CHE., CEP, CEM, CEE. Selaku Pembantu Direktur III Bidang Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Bapak Muhammad Arfin Muhammad Salim, S.Pd., M.Pd., Ph.D., CHE., CEP, CEM, CEE., CIIQA., CDM-FL. Selaku Kabag Adm. Akademik,

Kemahasiswaan, dan Umum Politeknik Pariwisata Makassar.

9. Ibu Maryam Yusuf, S.E., M.Si., CHE., CDM-FL. Selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Bapak Daniel Adolf Ohyver, S.E., M.Pd., CHE., CDM-FL. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar.
11. Bapak Muhammad Anas., S.E., M.M, CHE., CIIQA. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus dosen pembimbing utama yang senantiasa selalu memberi masukan kepada penulis.
12. Ibu Lily Dianafitry Hasan,S.Sos.,MM.,CHE. Selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus dosen pembimbing pendamping yang senantiasa selalu memberi masukan kepada penulis.
13. Seluruh *Staff* Akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
14. Mirza Hairat, Yusril Nawar, Syahril Putra Hendra, Sevrizal Mulfajar dan Jordy L Hattimura, sahabat serta saudara seperjuangan dikala susah & bahagia yang selalu membantu, dan memberi dukungan menemani selama masa perkuliahan.
15. Teman sekelas yang selalu menebarkan canda dan tawa pada semasa kuliah.
16. Semua pihak yang tidak penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini, yang selalu memberikan semangat serta dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
17. Terakhir, tetapi tidak kalah penting. Penulis ucapkan kepada diri sendiri yang selalu berjuang dikala rasa sedih dan bahagia serta selalu berusaha menguatkan diri untuk menjadi yang terbaik.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini masih jauh dari kata kesempurnaan, sehingga penulis sangat mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kalimat, penulis memohon 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, 28 Juli 2024
Penulis

Muhammad Khaerul

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 Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Hasil Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PENGEMBANGAN.....	7
A. Tinjauan Pustaka	7
B. Kerangka Pengembangan.....	28
BAB III METODE PENGEMBANGAN	29
A. Desain Penelitian.....	29
B. Jenis dan Sumber Data	29
C. Tahap Penelitian	31
D. Lokasi dan Waktu Penelitian	31
E. Teknik Pengumpulan Data	33
F. Teknik Analisis Data	33

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	35
A. Gambaran Umum.....	35
B. Hasil Penelitian	35
C. Pembahasan.....	45
BAB V PENUTUP	49
A. Simpulan	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
L A M P I R A N	53
RIWAYAT HIDUP	62

DAFTAR GAMBAR

1 Bawang Putih	12
2 Bawang Merah	13
3 Cabe Merah	14
4 Cabe Rawit	15
5 Lengkuas	16
6 Serai.....	17
7 Kunyit.....	18
8 Kemiri	19
9 Daun Salam	20
10 Asam Mangga.....	21
11 Garam	22
12 Merica	23
13 Gula	24
14 Kerangka Pikir	28
15 Tahap Penelitian	31
16 Pengupasan/Pemotongan.....	38
17 Proses Pengeringan	39
18 Proses Penghalusan	40
19 Penyaringan.....	40
20 Proses Penyaringan	40
21 Proses Penimbangan.....	42
22 Proses Pencampuran.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	54
2. Surat keterangan Telah Melakukan Penelitian	55
3. Surat Izin Penelitian	56
4. Nota Dinas.....	57
5. Dokumentasi Penelitian	58
6. Laporan Penelitian	59
7. Turnitin.....	60