

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puja dan puji serta rasa syukur atas kehadiran Allah SWT, karena berkat ridho dan hidayah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Penambahan buah patikala dalam (*Etilingera Elatier*) dalam pembuatan *salad dressing*” 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 peneliti juga dapat menerapkan dan membandingkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di bangku kuliah dengan kenyataan yang ada di lingkungan kerja.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, tentu banyak hambatan dan kesulitan yang peneliti dapatkan, namun berkat bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak peneliti dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik, maka pada kesempatan ini peneliti 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 Dia berikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir.
2. Kedua Orang tua, Fajar dan Herni yang tercinta, tidak mengenal kata menyerah dan lelah dalam membesarkan serta mengasuh, dan membiayai semua kebutuhan peneliti.
3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE., CDM-FL selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
4. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.Pd., CHE. selaku Pembantu Direktur 1 Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar dan pembimbing yang selalu memberikan solusi yang inspiratif demi kelancaran penulisan Tugas Akhir.
5. Bapak Nur Salam, S.Sos., M.Pd. selaku Pembantu Direktur II Bidang Umum Politeknik Pariwisata dan pembimbing pertama yang selalu memberikan solusi yang inspiratif demi kelancaran penulisan 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. 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 Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar.
13. Serta seluruh teman-teman MTB 2021/SKU 2023 khususnya SKU A yang menjadi teman seperjuangan peneliti dalam suka dan duka selama menimba ilmu di politeknik pariwisata makassar.
14. Seluruh anak Kuno 114 atas dukungan selama menjalani rangkaian proses dari awal hingga sekarang.
15. Kepada kawan saya Jordhy L Hatimura, Muhammad Khaerul dan Mirza hairat yang membantu saya baik susah maupun senang.
16. Kepada saudara namun tak sedarah saya Bonaventura Agatha Th.A.A.B.Teda dan Ningsih Kartika Tolampi yang selalu memberikan dukungan.

Akhir kata, semoga Allah swt senantiasa melimpahkan karunia-nya dan membalas segala amal kebaikan semua pihak yang telah membantu peneliti 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

Muhammad Sevrizal Mulfajar

DAFTAR ISI

Pernyataan 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	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR	6
A. Tinjauan Pustaka	6
B. Kerangka Pikir	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Desain penelitian	25
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian	26
C. Prosedur Penelitian	26
D. Jenis Dan Sumber Data	27
E. Teknik Pengumpulan Data	28

F. Teknik Analisa Data	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
A. Gambaran Lokasi Pengambilan Bahan Baku dan Lokasi Pelaksanaan Penelitian.....	32
B. Tahapan Pembuatan Cuka Patikala	32
C. Penilaian Karakteristik Pada Pengaplikasian <i>Vinaigrette Salad Dressing</i> Dengan Penambahan Fermentasi Cuka Patikala	46
D. Penilaian Karakteristik Pada Pengaplikasian <i>Vinaigrette Salad Dressing</i> Dengan Penambahan Fermentasi Cuka Patikala Oleh Panelis	47
BAB V PENUTUP	56
A. Simpulan	56
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	58
L A M P I R A N	60
RIWAYAT HIDUP	74

DAFTAR TABEL

1. Resep Standar <i>Vinaigrette Salad Dressing</i>	15
2. Bahan Dalam Fermentasi.....	15
3. Bahan Dalam Pembuatan <i>Salad Dressing</i>	15
4. Peralatan (<i>Utensils</i>)	35
5. Resep <i>Vinaigrette Dressing</i> Dengan penamabahn Buah Patikala	43
6. Inderawi Rasa	48
7. Inderawi Warna	49
8. Inderawi Aroma.....	50

DAFTAR GAMBAR

1. Buah Patikala.....	16
2. Gula.....	16
3. Air.....	17
4. Fermentasi Cuka Patikala	17
5. Lada.....	17
6. Garam.....	18
7. Salad Oil	18
8. Salad.....	19
9. Mayonaise.....	19
10. Kerangka Pikir.....	24
11. Skema Desain Penelitian	25
12. Prosedur Penelitian	27
13. Skema penelitian	34
14. Pencabutan Buah.....	37
15. Rendam Patikala.....	37
16. Pembersihan Patikala	38
17. Bilas Patikala.....	38
18. Isi Buah Patikala	38
19. Isi Belah patikala.....	38
20. Penimbangan Bahan.....	39
21. Penyatuan Bahan	39
22. Pelabelan Sampel	40
23. Proses Fermentasi.....	41

24. Penyaringan Patikala.....	41
25. Hasil Fermentasi Patikala	42
26. Pembersihan Daun Selada	44
27. Pengeringan Daun Selada.....	45
28. Penimbangan Bahan.....	45
29. Proses Pencampuran	45
30. Proses Pengadukan.....	46
31. Hasil Akhir.....	46
32. Hedonik Rasa	51
33. Diagram Batang Hedonik Rasa	52
34. Hedonik Aroma	52
35. Diagram Batang Hedonik Aroma.....	53
36. Hedonik Warna	54
37. Diagram Batang Hedonik Warna	55

DAFTAR LAMPIRAN

1. Instrumen Angket Penelitian	61
2. Data Mentah Angket Penelitian.....	63
3. Surat Permohonan Izin Penelitian	65
4. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	66
5. Nota Dinas Ujian Sidang	69
6. Nota Dinas Proposal.....	70
7. Dokumentasi Penelitian	71
8. Turnitin.....	72