

KATA PENGANTAR

Di setiap pagi, diujung gelap ketika matahari mulai menampakkan jiwa dan cahayanya yang menerpa menembus setiap sudut pegunungan dan gedung pencakar langit, sembari mengendarai motor yang seusia anak paud, tak henti ucapan butiran puji dan syukur penulis ucapkan kepada Sang Maha Mengatahui lagi Maha Mulia, yang bukan hanya memberikan nikmat hidup dan kesehatan, namun juga senangtiasa membimbing peneliti di setiap langkahnya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang sesuai dengan harapan dan tujuan peneliti, yang berjudul Pemanfaatan *Food Waste* Pada Lab.Kitchen Poltekpar Makassar. Secara sistematis dan berurut, Tugas Akhir ini terdiri atas 5 bab yaitu, Bab 1 bertuliskan pendahuluan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, Bab 2 memuat tinjauan pustaka, kajian terdahulu dan kerangka pikir, Bab 3 memuat mengenai metode penelitian yaitu, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data dan teknik analisa data, Bab 4 memuat pembahasan penelitian, mulai dari gambaran umum penelitian, hasil penelitian, tahapan pengambilan data dan uji coba, dan data hasil akhir produk dan pengaplikasian produk dan Bab 5 merupakan penutup yang berisi kesimpulan dan saran.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi pada Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar. Selain itu pada tugas akhir ini peneliti juga menerapkan segala pengetahuan dan keterampilan yang peneliti dapatkan selama mengenyam bangku kuliah dan pandangan peneliti mengenai kebutuhan industri pariwisata, khususnya industri *food and beverage (FNB)*.

Dalam menyelesaikan tugas akhir ini, tentunya ada begitu banyak tantangan dan kesulitan yang peneliti dapatkan, namun berkat bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik, maka pada kesempatan ini, peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas segala nikmat iman, kesehatan, waktu lapang hingga rahmat dan karunia-nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas akhir ini.
2. Kedua orang tua peneliti Amaruddin Ma'ruf dan Nengsih Ma'ruf, dan kedua adik peneliti Ian Zigrah Nur Ma'ruf dan Baradei El Ma'ruf, serta seluruh keluarga besar peneliti.
3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE., CDM-FL selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
4. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M Pd., CHE., CDM-FL selaku Pembantu Direktur 1 Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Nur Salam, S. Sos., M.Pd., CDM-FL selaku pembantu direktur 2.
6. Ibu Dra.Surya Dewi , MM., CHE., CEP, CEM, CEE selaku pembantu direktur 3
7. Bapak Muhammad Arfin Muhammad Salim, S. pd., M.Pd., Ph.D., CHE., CEP, CEM, CEE., CIIQA., CDM-FL sebagai kabag AAKU Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si., CHE., CDM-FL selaku kasubag ADAK Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE., M.Pd., CHE., CDM-FL selaku Kepala Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Bapak Faisal Akbar Zaenal, SST.Par., MM., CIIQA., CDM-FL selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar
11. Bapak Muhammad Anas, A.Md., SE., MM, CHE., CIIQA selaku Kepala Laboratorium Dapur Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Ibu Lily Dianafitry Hasan, A.Md, S.Sos., MM.,CHE.,CIIQA selaku Pembimbing utama yang selalu membimbing proses penulisan tugas akhir ini.
13. Bapak Muhammad Anas, A.Md., SE., MM, CHE., CIIQA selaku Pembimbing kedua yang sangat membantu dalam penulisan tugas akhir.

14. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar, khususnya para dosen dan staff Prodi Seni Kuliner, yang telah banyak membantu penulis selama masa perkuliahan.
15. Kepada Bapak Abdul Hafez Assad, S.Sos., M.Si, dan Bapak Gunardi Hamdani Hakim yang bukan hanya memberikan banyak masukan bagi tulisan penulis, namun juga membantu penulis dalam menemukan jalan dan arti dari bangku kuliah.
16. Kepada sahabat ku Andi Muhammad Ahsan Rizal S.Kom, dan Muhammad Bintang Indrajaya S.Sn, yang telah menjadi teman, sahabat, rekan hidup, saudara dan penyemangat hidup peneliti sejak masa sekolah dasar, semoga persahabatan kita abadi hingga ke berberapa generasi, InoShikaCho.
17. Kepada rekan seperjuangan peneliti di masa kuliah Andi Dachri A.Md.Par., Felix William Patoding A.Md.Par., Muhammad Ade Alizar Dwi Adjie, Muhammad Rafli Surya,serta adik tingkat peneliti Gladys Trifosa, Fathul dan Muhammad Naufal Askara.
18. Seluruh rekan-rekan Seni Kuliner angkatan 2020, dan angkatan 2021 yang tidak sempat saya sebutkan satu-satu, terima kasih atas waktu dan kenangan yang tercipta.
19. Kepada Alm. Bapak Ing. Dr. Sc. Mult. Bacharuddin Jusuf Habibie, Munid Al-Masri, Mayer Amschel Rostchild, Lee Kuan Yew, Steve Jobs dan Aamir Khan yang bukan hanya menjadi role model hidup peneliti, namun juga mempengaruhi pola pikir peneliti dengan perjuangan dan karya mereka.
20. Yang mulia Dr.Victor Von Doom, dengan visi, misi dan pandangannya mengenai dunia, membuat penulis mampu untuk terus bergerak melawan arus utama kehidupan dan menolak menjadi manusia yang biasa saja.

Ku persembahkan buah pikir dan tulisan ku ini, tentu ku menyadari begitu banyak kekurangan dalam hidup dan dalam penulisan tugas akhir ini, ku harap tulisan ini akan membantu banyak generasi selanjutnya di Poltekpar Makassar dan menjadi gerbang pertama bagi perkembangan industri pariwisata khususnya dunia kuliner, oleh karena itu peneliti mengharapkan kritik dan masukan dari para pembaca. Besar harapan peneliti agar tulisan ini dapat memberikan manfaat yang besar bagi kemajuan dan kesejahteraan bagi budaya dan industri kuliner kedepannya.

Makassar, 25 Juli 2024

Penulis

Lee Ikrimah Ma'ruf

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
PENGESAHAN UJIAN TUGAS AKHIR.....	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR.....	5
A. Tinjauan Pustaka.....	5
B. Penelitian Terdahulu.....	8
C. Kerangka Pikir.....	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
A. Jenis dan Sumber Data.....	17

B. Teknik Pengumpulan Data.....	21
C. Teknik Analisa Data.....	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	23
A. Gambaran Umum Penelitian.....	23
a) Lokasi Penelitian.....	23
b) Lokasi Pengambilan Sampel Bahan dan Lokasi Penelitian Pemanfaatan Food Waste.....	24
c) Pelaksanaan Penelitian.....	25
d) Tahapan-Tahapan Penelitian.....	26
B. Penyajian Data.....	28
a) Sampling Data (Jumlah Food Waste).....	28
b) Sampling Data (Berat dan jenis food waste).....	28
c) Behaviour Observation (Wawancara Terstruktur).....	34
d) Bahan dan Alat Waste.....	44
e) Tahapan Proses Uji Coba Pemanfaatan Food Waste.....	56
C. Analisis Data.....	83
a) Analisis Jumlah Food Waste.....	83
b) Analisis Jenis Food Waste.....	83
c) Hasil Wawancara Terstruktur.....	83
D. Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	86
a) Data Hasil Akhir Produk Pemanfaatan Food Waste.....	86
b) Proses Pengaplikasian Produk Pemanfaatan Food Waste.....	98
BAB V PENUTUP.....	102
A. Kesimpulan.....	102
B. Saran.....	103
DAFTAR PUSTAKA.....	105
LAMPIRAN.....	107
RIWAYAT HIDUP.....	135