

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan laporan ini dengan judul Pengolahan Tepung Mocaf pada Pembuatan Produk Udon sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan studi diploma 3 Seni Kuliner dengan jurusan Hospitaliti di kampus Politeknik Pariwisata Makassar.

Tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama mengemban pendidikan di bangku kuliah yang dituangkan dalam bentuk karya tulis ilmiah dengan menentukan satu judul untuk diteliti. Secara sistematis, tugas akhir ini terdiri dari 5 bab. Bab 1 membuat pendahuluan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan, dan manfaat dari hasil penelitian, bab 2 berisi tentang tinjauan pustaka dan kerangka pikir, bab 3 merupakan isi tentang metode penelitian, meliputi pendekatan penelitian, jenis dan sumber data, bab 4 berisi tentang hasil penelitian dan pembahasan yaitu gambaran umum lokasi penelitian, penyajian dan analisis data, sedangkan bab 5 merupakan penutup yaitu kesimpulan dan saran. Pada proses penyelesaian Tugas Akhir ini, penulis merasa bahwa masih menemui beberapa kesulitan dan hambatan, disamping itu juga penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih banyak kekurangan lainnya, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari semua pihak.

Menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih banyak 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. Ayahanda tersayang Cheril Tajuddin dan Ibunda tercinta Rahayu Cheril, terimakasih atas segala pengorbanan dan bentuk tulus kasih sayang yang beliau berikan.

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., CDM-FL. selaku Pembantu Direktur 1 Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL. selaku Pembantu Direktur II Bidang Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
6. Ibu Dra. Surya Dewi, MM., CHE., CEP, CEM, CEE. selaku Pembantu Direktur III Bidang Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Makassar.
7. Bapak Muhammad Arfin Muh Salim, S.Pd., M.Pd., Ph.D., CHE., CEP, CEM, CEE., CIIQA., CDM-FL. selaku Kabag Adm. Akademik, Kemahasiswaan, dan Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si., CDM-FL. Selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak 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 Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Ibu Lily Dianafitry Hasan, A.Md, S.Sos., MM., CHE., CIIQA. selaku Pembimbing utama yang tidak henti-hentinya memberikan masukan kepada penulis.
13. Bapak Muhammad Muswantoro,S.Pd.,M.Pd. selaku pembimbing kedua yang selalu memberikan masukan dan semangat kepada penulis.
14. Selaku Staff Akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
15. Kepada adik-adik tersayang saya Naya dan Nina, yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan.
16. Rekan-rekan mahasiswa SKU 6B yang selalu mendukung dan selalu memberikan semangat di dalam kelas tercinta.

17. Untuk sahabat serial 120 dan sahabat RG saya yang telah banyak membantu dalam memberikan doa dan dukungan.
18. Untuk kakak tersayang saya Aulia Asa Karlos, Fatimah Karlos, dan adek Samudra yang sudah banyak membantu saya dalam keadaan apapun.
19. Untuk sepupu tersayang sayang saya, Hardiyanti, Alya Rahma, dan Anita Apriliani.
20. Kepada seseorang yang pernah Bersama penulis dan tidak bisa penulis sebut Namanya. Terimakasih, ternyata karena dengan perginya anda dari kehidupan penulis memberikan cukup motivasi untuk terus maju dan berproses. Pada akhirnya setiap orang ada masanya dan setiap masa ada orangnya.

Akhir kata, semoga Allah SWT senangtiasa melimpahkan karunia-Nya dan membalas segala amal kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir.

Makassar, 31 Juli 2024

Penulis

Zhasa Audyah Cahyani

## DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir .....	i
Persetujuan Pembimbing.....	ii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir.....	iii
Abstrak .....	iv
Abstract .....	v
Kata Pengantar .....	vi
Daftar Isi.....	ix
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Tabel .....	xii
Daftar Lampiran .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan masalah .....	4
C. Tujuan penelitian .....	4
D. Manfaat penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	6
B. Kerangka Pengembangan .....	15
<b>BAB III METODE PENGEMBANGAN.....</b>	<b>19</b>
A. Desain Penelitian .....	19
B. Jenis dan Sumber Data .....	19
C. Prosedur Pengembangan.....	20
D. Teknik Pengumpulan Data .....	20
E. Teknik Pengumpulan Data.....	23
F. Teknik Analisis Data.....	23
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>26</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	26
A. Hasil Penelitian .....	27

BAB V PENUTUP.....	54
A. Kesimpulan.....	54
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA .....	55
LAMPIRAN.....	58
RIWAYAT HIDUP.....	71

## DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pengembangan.....	16
2. Prosedur Pembuatan Udon.....	28
3. Penimbangan Bahan.....	31
4. Pencampuran Bahan.....	32
5. Penggilingan Adonan Udon.....	32
6. <i>Resting</i> Adonan Udon.....	33
7. Pengurangan Ketebalan dan Pengukuran Warna Udon.....	33
8. Perebusan Udon.....	34
9. Hasil Uji Coba Resep F1.....	36
10. Hasil Uji Coba Resep F2.....	38
11. Hasil Uji Coba Resep F3.....	39

## DAFTAR TABEL

1. <i>Typical Japanese Noodle Flour A For Various Types Of Noodles</i> .....	15
2. Alat dan Bahan.....	29
3. Standar <i>Recipe</i> .....	30
4. Resep Udon dengan Penambahan Tepung Mocaf 50% ( F1) .....	35
5. Resep Udon dengan Penambahan Tepung Mocaf 60% ( F1). .....	36
6. Resep Udon dengan Penambahan Tepung Mocaf 40% ( F3) .....	38
7. Profil Panelis Terbatas (Sumber : Hasil Olah Data, 2024) .....	41
8. Profesi Panelis Terlatih .....	41
9. Presentase Uji Rasa .....	43
10. Presentase Uji Warna .....	44
11. Presentase Aroma.....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Telah Melakukan Penelitian .....	59
2. Surat Izin Penelitian .....	60
3. Nota Dinas Sidang Proposal.....	65
4. Proses pembuatan.....	66
5. Pengisian Kusioner .....	67
6. Turnitin.....	68