

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas izin dan kehendakNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Tugas Akhir yang berjudul “Pengembangan Olahan Nugget Jamur Tiram Dengan Penambahan Jerami Nangka”. Sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada program diploma 3 Seni Kuliner pada jurusan Hospitaliti di 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 Suardi dan Almh. Ibunda Misra yang sudah di surga, selaku orang tua tercinta, yang selalu ada dari kecil hingga dewasa memberikan dukungan doa, kasih sayang dan cintanya yang tak ada hentinya.
3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par.,CHE., CHE., CDM-FL. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
4. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.pd., CHE., CDM-FL. Selaku Pembantu Direktur I 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. Selaku Staff Akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
14. Rekan-rekan mahasiswa SKU 6 B yang selalu mendukung dan selalu memberikan semangat di dalam kelas tercinta.
15. Untuk semua orang yang datang, singgah, dan pergi dalam kehidupan Penulis, terimakasih karena telah mengajarkan banyak hal tentang kehidupan.
16. Untuk kakak-kakak saya sebagai pengganti ibu saya yang selalu memberikan kasih sayang dan perhatian kepada saya.
17. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini.

Makassar, 14 Agustus 2024

Penulis



Siti Aisyah

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 TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Pustaka.....	6
B. Kerangka Pengembangan	23
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
A. Pendekatan Penelitian	25
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
C. Jenis Dan Sumber Data	27
D. Teknik Pengumpulan Data.....	29
E. Teknik Analisa Data.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	34
B. Hasil Penelitian	35
C. Pembahasan.....	49
BAB V PENUTUP.....	70
A. Kesimpulan	70

B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	76
RIWAYAT HIDUP.....	86

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Nugget Ayam Menurut SNI 01-6683-2014	9
Tabel 2. Kriteria Nugget	10
Tabel 3. Profil Panelis Terbatas	30
Tabel 4. Profil Panelis Terbatas	31
Tabel 5. Jumlah Keseluruhan Panelis	31
Tabel 6. Peralatan Yang Digunakan.....	36
Tabel 7. Resep Standar Jamur Tiram	37
Tabel 8. Resep Nugget Jamur Tiram Jerami Nangka (F1).....	44
Tabel 9. Resep Nugget Jamur Tiram Jerami Nangka (F2).....	46
Tabel 10. Resep Nugget Jamur Tiram Jerami Nangka (F3).....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Jamur Tiram Putih.....	12
Gambar 2. Buah Nangka.....	15
Gambar 3. Kerangka Pengembangan.....	24
Gambar 4. Skema Desain Penelitian.....	25
Gambar 5. Proses Pembuatan Nugget.....	35
Gambar 6. Penyiapan Bahan.....	37
Gambar 7. Pengukusan Bahan.....	38
Gambar 8. Penimbangan Bahan.....	38
Gambar 9. Penggilingan Bahan.....	39
Gambar 10. Pencampuran Bahan.....	39
Gambar 11. Pencetakan dan Pengukusan Adonan.....	40
Gambar 12. Pemotongan dan Pelapisan Nugget.....	41
Gambar 13. Pendinginan dan Penggorengan Nugget.....	42
Gambar 14. Hasil Resep Uji Coba F0.....	42
Gambar 15. Uji Coba Metode.....	43
Gambar 16. Hasil Resep Uji Coba F1.....	45
Gambar 17. Hasil Resep Uji Coba F2.....	47
Gambar 18. Hasil Resep Uji Coba F3.....	48
Gambar 19. Grafik Data Warna.....	49
Gambar 20. Grafik Data Tekstur.....	51
Gambar 21. Grafik Data Rasa.....	52
Gambar 22. Grafik Data Aroma.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Nota Dinas Seminar Proposal.....	76
Lampiran 2. Nota Dinas Tugas Akhir.....	77
Lampiran 3. Surat Telah Melakukan Penelitian.....	78
Lampiran 4. Surat Izin Penelitian.....	79
Lampiran 5. Proses Pembuatan.....	83
Lampiran 6. Pengisian Kuesioner.....	84
Lampiran 7. Turnitin.....	85