

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya yang dilimpahkan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul Pembuatan *Cake* Pisang Kepok.

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar dengan menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama di bangku kuliah dan dituangkan ke dalam Tugas Akhir ini.

Tugas Akhir ini terdiri dari 5 bab, yaitu pada bab 1 meliputi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, dan manfaat penelitian, bab 2 meliputi tinjauan pustaka dan kerangka pikir, bab 3 meliputi pendekatan penelitian, jenis dan sumber data, metode pengumpulan data dan teknik analisis data, bab 4 berisi hasil penelitian dan pembahasan meliputi gambaran umum lokasi penelitian dan penyajian analisis data.

Dalam menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini tentu penulis memiliki banyak hambatan dan kesulitan, namun berkat bantuan, bimbingan, arahan serta dukungan dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik, oleh sebab itu penulis mengucapkan terima kasih yang kepada :

1. Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang senantiasa diberikan yang tiada henti sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
2. Kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan doa dan dukungan yang tiada 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 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 sekaligus pembimbing utama yang membantu dan membimbing penulis selama proses penulisan tugas akhir ini.

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., CHE., 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. Bapak Dr. Syahrial, S.Sos., M.AP., CHE selaku pembimbing kedua yang membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Seluruh jajaran dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar.
14. Teman-teman RG dan teman seperjuangan kamar 120 yang selalu membantu dan mendukung penulis dalam penulisan ini.
15. Rekan – rekan mahasiswa SKU 6B yang selalu mendukung dan selalu memberikan semangat di dalam kelas tercinta.
16. Seluruh peserta *Clash of Champions by Ruang Guru* yang melalui acara ini telah memberikan motivasi yang besar kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir dengan tepat waktu.
17. Semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan motivasi, dukungan, serta bantuan kepada penulis dalam proses penulisan tugas akhir.

Makassar, 8 Agustus 2024  
Penulis

Lu'lu'ah Shafa Kamilah

## DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir .....	i
Persetujuan Pembimbing.....	ii
Pengesahan Ujian Sidang Tugas Akhir .....	iii
Motto .....	iv
Persembahan .....	iv
Abstrak .....	v
Abstract .....	vi
Kata Pengantar .....	vii
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR.....	6
A. Tinjauan Pustaka.....	6
B. Kerangka Pikir .....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
A. Pendekatan Penelitian.....	15
B. Jenis Dan Sumber Data.....	15
C. Teknik Pengumpulan Data.....	15
D. Teknik Analisis Data.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	22
B. Hasil Penelitian.....	23
C. Pembahasan .....	40
BAB V PENUTUP.....	41
A. Kesimpulan.....	42
B. Saran.....	43
Daftar Pustaka .....	44

Lampiran .....	47
Riwayat Hidup .....	57

## DAFTAR TABEL

1. Syarat Mutu Cake.....	6
2. Panelis .....	17
3. Skala Penilaian .....	20
4. Standar Resep.....	25
5. Resep Modifikasi .....	26
6. Alat Pengolahan .....	27
7. Resep <i>Cake</i> Pisang Kepok F1 .....	31
8. Resep <i>Cake</i> Pisang Kepok F2 .....	32
9. Resep <i>Cake</i> Pisang Kepok F3 .....	33
10. Persentase Data Uji Tekstur .....	35
11. Persentase Data Uji Warna .....	36
12. Persentase Data Uji Rasa .....	37
13. Persentase Data Uji Aroma .....	38

## DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pikir .....	14
2. Tahap Pembuatan Tepung Pisang Kepok .....	24
3. Tahap Pembuatan Cake Pisang Kepok.....	28
4. Bahan Yang Telah Ditimbang.....	28
5. Pengocokan Gula Dan Mentega.....	28
6. Penambahan Telur Pada Adonan Mentega.....	29
7. Pencampuran Adonan Kering Dan Fresh Milk .....	29
8. Adonan Dibagi Menjadi 2 Dan Penambahan Cokelat Bubuk .....	30
9. Pencetakan Adonan .....	30
10. Pengovenan .....	31
11. Hasil Uji Coba 1 .....	32
12. Hasil Uji Coba F2.....	33
13. Hasil Uji Coba F3.....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat keterangan Telah melakukan penelitian.....	48
2. Surat Izin Penelitian .....	49
3. Dokumentasi Proses Penelitian.....	53
4. Penyebaran Kuesioner.....	54
5. Turnitin.....	55