

## KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang segala puji dan syukur telah memberikan kekuatan dan petunjuk sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul “Pengembangan Permen Jelly Berbahan Dasar Tomat dari Desa Kanreapia Kabupaten Gowa”

Tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama pendidikan di bangku kuliah yang dituangkan dalam bentuk karya tulis ilmiah dengan menentukan satu judul untuk diteliti secara sistematis dalam penulisan. Tugas akhir ini terdiri dari 5 bab. Bab 1 berisi tentang pendahuluan, meliputi latar belakang masalah, tujuan dan manfaat penelitian. Bab 2 berisi tentang tinjauan pustaka dan kerangka pikir. Bab 3 merupakan metode penelitian meliputi pendekatan penelitian, jenis, dan sumber data. Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan meliputi gambaran umum lokasi penelitian serta penyajian analisa data. Sedangkan pada bab 5 merupakan penutup yang meliputi kesimpulan dan saran.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, tentu banyak hambatan dan kesulitan yang penulis dapatkan, namun berkat bantuan bimbingan dan arahan dari berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Maka pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Allah SWT atas segala nikmat, rahmat dan karunia-Nya yang telah memberikan kelancaran dan kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Ayahanda Rusdy Arfat dan Ibunda Nurmi, selaku orang tua tercinta, serta kakak-kakak dan adik penulis yang telah membantu dan membimbing dengan penuh rasa cinta dan kasih sayang, serta selalu memberikan dukungan dan doa kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar.
3. Kedua orang tua, serta keluarga atas doa dan dukungannya tiada hentinya.

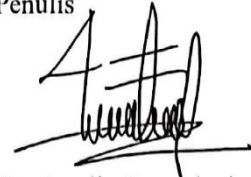
4. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par.,CHE., CDM-FL selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos, M.Pd.,CHE., CDM-FL selaku Pembantu Direktur I Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus dosen pembimbing utama yang senantiasa memberi masukan kepada penulis.
6. Bapak Nur Salam, S.Sos., M.Pd., CDM-FL selaku Pembantu Direktur II Bidang Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
7. Ibu Dra. Surya Dewi, MM., CHE., CEP, CEM, CEE selaku Pembantu Direktur III Bidang Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Makassar.
8. Bapak Muhammad Arfin Muhammad Salim, S.Pd.,M.Pd.,Ph.D.,CHE., CEP, CEM, CEE, CIIQA., CDM-FL selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Ibu Maryam Yusuf, SE.,M.Si.,CHE., CDM-FL selaku Sub Bagian Administrasi Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE.,M.Pd.,CHE., CDM-FL selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata Makassar.
11. Bapak Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par.,MM., CIIQA., CDM-FL selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Bapak Muhammad Anas. SE.,MM,CHE., CIIQA selaku Kepala Laboratorium Dapur Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus dosen pembimbing pendamping yang senantiasa memberi masukan kepada penulis.
13. Ibu Suryani A. Md. Par., SM selaku staff akademik yang selalu memberikan informasi serta bantuan kepada penulis.
14. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Politeknik Pariwisata Makassar.
15. Teman-teman saya, A Geri AM, Haerunnisya Munir, Fahri Hailkan Rahman dan Putra Samsuddin yang selalu memberikan semangat serta dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

16. Semua teman-teman mahasiswa Seni Kuliner serta semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan dan kemudahan selama proses penyelesaian Tugas Akhir ini.

Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu berbagai masukan, saran, maupun kritik sangat penulis harapkan untuk perbaikan sebagai sebuah karya tulis ilmiah. Semoga tulisan ini dapat memberikan pengetahuan baru bagi mahasiswa pariwisata di Politeknik Pariwisata Makassar.

Makassar, 2 Agustus 2024

Penulis

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nur Awalia Ramadani', written over a horizontal line.

Nur Awalia Ramadani

## DAFTAR ISI

Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir.....	i
Persetujuan Pembimbing.....	ii
Pengesahan Ujian Sidang Tugas Akhir .....	iii
Abstrak .....	iv
Abstract .....	v
Kata Pengantar .....	vi
Daftar Isi.....	ix
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 Hasil Penelitian .....	4
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR.....	6
A. Tinjauan Pustaka .....	6
B. Kerangka Pikir .....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
A. Pendekatan Penelitian .....	16
B. Tahap Penelitian.....	16
C. Jenis Sumber Data .....	18
D. Teknik Pengumpulan Data.....	19
E. Teknik Analisa Data .....	21
F. Prosedur Pengembangan .....	22
G. Definisi Operasional.....	23
H. Batasan Studi .....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	24
B. Resep & Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Tomat.....	30
C. Pembahasan .....	35
BAB V PENUTUP .....	43

A. Kesimpulan .....	43
B. Saran .....	44
DAFTAR PUSTAKA .....	45
LAMPIRAN.....	48
RIWAYAT HIDUP .....	59

## DAFTAR TABEL

1. Kandungan Gizi Tomat .....	7
2. Jenis-Jenis Permen .....	9
3. Tabel Kelas Interval .....	22
4. Resep Standar.....	26
5. Bahan Uji Coba.....	26
6. Peralatan (Utensil) & Perangkat (Equipment) .....	28
7. Resep Pengembangan.....	30
8. Hasil Persentase dan Kriteria Permen Jelly Tomat .....	42

## DAFTAR GAMBAR

1. Tomat.....	6
2. Kerangka Pikir .....	15
3. Kerangka Tahap Penelitian.....	16
4. Peta Kecamatan Tombolo Pao.....	25
5. Percobaan Pertama .....	31
6. Percobaan Kedua.....	33
7. Percobaan ketiga .....	34
8. Hasil Uji Coba Pertama.....	35
9. Hasil Uji Coba kedua .....	36
10. Hasil Uji Coba ketiga .....	37
11. Kegiatan Diseminasi di Desa Kanreapia .....	38
12. Tabel Olah Data Kuesioner .....	39
13. Diagram Nilai Rata-Rata Permen Jelly Tomat.....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Izin Penelitian .....	49
2. Surat Keterangan Melakukan Penelitian .....	53
3. Nota Dinas Seminar Proposal .....	54
4. Dokumentasi Proses Penelitian .....	55
5. Proses Pengisian Kuesioner Oleh Panelis .....	56
6. Surat Keterangan Telah Melakukan Diseminasi .....	57
7. Turnitin.....	58