

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang senantiasa memberikan kesehatan dan rahmatnya serta izinnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul penelitian Pemanfaatan Kacang Hijau dalam Pembuatan Kue Tradisional sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi, Diploma 3 Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar.

Tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama pendidikan dibangku 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 penelitian 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 analisis data. Sedangkan bab 5 merupakan penutup, 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. Karena atas segala nikmat, rahmat dan kesehatan serta kemudahan yang senantiasa dia berikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
2. Ayahanda Abd. Munir dan Ibunda Haswati, 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. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjadja, 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 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 dosen pembimbing utama yang senantiasa memberi masukan kepada penulis.
6. Bapak Dr.H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd. selaku dosen pembimbing pendamping saya yang senantiasa memberi arahan kepada penulis.
7. Ibu Dra. Surya Dewi, MM., CHE., CEP, CEM, CEE. selaku Pembantu Direktur III Bidang Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Makassar.
8. 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.
9. Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si., CHE., CDM-FL. selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE., M.Pd., CHE., CDM-FL. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar.
11. Bapak Faisal Akbar zaenal, SST.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 Praktek Politeknik Pariwisata Makassar.
13. Ibu Suryani A.Md.Par., SM. Selaku staff akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
14. *Staff* Akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
15. Kepada Mu'ammam dan Indriani Alexandra K.A yang senantiasa menemani saya dalam suka maupun duka dan senantiasa memberikan semangat selama masa perkuliahan
Teman-teman saya Putri Nabila, Fahri Haikal Rahman, Putra Samsuddin, Nur Awalia Ramadhani, Yunike Cheren Ramba, dan Andi Geri Anwar M.

yang senantiasa membantu dan memberikan semangat serta dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

17. Serta teman-teman SKU 6A yang telah menjadi teman seperjuangan penulis selama masa perkuliahan.
18. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini masih jauh dari kata kesempurnaan, sehingga penulis sangat mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, mohon maaf bila ada sesuatu yang kurang berkenan. Semoga penelitian Tugas Akhir ini bermanfaat bagi kampus Politeknik Pariwisata Makassar dan khususnya pada Program Studi Seni Kuliner, sekian dan terima kasih.

Makassar, Juli 2024
Penulis


Haerunissa Munir

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 Tabel	XI
Daftar Gambar.....	XII
Daftar Lampiran	XIII
BAB I PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang Masalah.....	1
B.Rumusan Masalah	3
C.Tujuan Penelitian	4
D.Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR	5
A.Tinjauan Pustaka	5
B.Kerangka Pikir	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
A.Pendekatan Penelitian	18
B.Tahap Penelitian.....	18
C.Jenis Dan Sumber Data	20
D.Rancangan Produk	20
E. Teknik Pengumpulan Data	21
F. Teknik Analisis Data.....	25

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	28
B. Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	29
C. Pembuatan Kue Tradisional Klepon Dengan Penambahan	32
D. Pembuatan Kue Tradisional Klepon Dengan Resep Standar	37
E. Penilaian Klepon Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau	41
F. Penilaian Karakteristik Kue Klepon Dengan Penambahan.....	42
G. Penilaian Karakteristik Kue Klepon Dengan Resep Standar	46
H. Pembahasan.....	51
BAB V PENUTUP.....	55
A. Simpulan	55
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	59
RIWAYAT HIDUP.....	70

DAFTAR TABEL

1. Resep Standar Klepon	7
2. Interval	27
3. Bahan Tepung Kacang Hijau	30
4. Peralatan	30
5. Peralatan	34
6. Resep Klepon Tepung Kacang Hijau	36
7. Peralatan	38
8. Resep Standar Klepon	40
9. Presentase Tekstur	42
10. Presentase Warna	42
11. Presentase Rasa	43
12. Presentase Aroma	44
13. Pernyataan Tekstur	44
14. Pernyataan Rasa	45
15. Pernyataan Warna	45
16. Pernyataan Aroma	46
17. Presentase Tekstur	46
18. Presentase Warna	47
19. Presentase Rasa	48
20. Presentase Aroma	48
21. Pernyataan Tekstur	49
22. Pernyataan Rasa	50
23. Pernyataan Warna	50
24. Pernyataan Aroma	50

DAFTAR GAMBAR

1. Biji Kacang Hijau.....	6
2. Kerangka Pikir	17
3. Kerangka Tahap Penelitian	19
4. Tahap Pembuatan Klepon Kacang Hijau	37
5. Tahap Pembuatan Klepon Resep Standar	41

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Izin Penelitian	60
2. Surat Keterangan Melakukan Penelitian	64
3. Nota Dinas Seminar Proposal	65
4. Dokumentasi Proses Penelitian	66
5. Proses Pengisian Kuesioner Oleh Panelis	67
6. Hasil Kuesioner	68
7. Receipt Turnitin	69