

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran 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 Jantung Pisang Kepok dalam Pembuatan *Nasu likku*. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi di Program Diploma III jurusan Hospitaliti Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, karena didalamnya masih terdapat kekurangan-kekurangan. Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mengembangkan ilmu pengetahuan peneliti yang diperoleh selama proses perkuliahan. Secara sistematis, Tugas Akhir ini terdiri dari 5 bab yaitu, Bab 1 memuat tentang pendahuluan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, Bab 2 memuat tentang tinjauan pustaka dan kerangka pikir, Bab 3 memuat tentang pendekatan penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data, Bab 4 berisi tentang hasil penelitian dan pembahasan yaitu gambaran umum lokasi penelitian, penyajian analisis data dan Bab 5 merupakan penutup yaitu kesimpulan serta saran.

Dalam menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini, tentu banyak hambatan serta kesulitan yang penulis dapatkan, namun berkat bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak yang telah banyak membantu sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik, maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

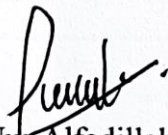
1. Allah SWT atas segala nikmat, rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Orang tua saya ayahanda Saharuddin Bin Beddu dan ibunda Syamsiah Binti Rusdi Wewang, ayahanda Ardianto, Adik saya Siti Hardini dan Surya Islami serta dukungan keluarga dan semua teman-teman tanpa terkecuali atas segala doa serta dukungannya yang tiada hentinya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar.
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 Arifin Muhammad 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 Faizal Akbar Zainal, SST.Par., MM., CIIQA., CDM-FL. Selaku Ketua Jurusan 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 Suryani, A.Md.Par., MM. Selaku Staff Akademik yang selalu memberikan kritik, saran serta bantuan kepada penulis dan mahasiswa program studi seni kuliner.
13. Seluruh jajaran dosen dan *Staff* Akademik Politektik Pariwisata Makassar yang selalu memberikan saran, kritik serta bantuan kepada seluruh mahasiswa.
14. Sahabat-sahabat saya yang sudah menemani dari semester 1 hingga semester akhir, semoga kalian selalu dalam lindungan Allah SWT dan selalu diberikan kebahagiaan.
15. Rekan-rekan mahasiswa Seni Kuliner dan semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu-persatu, yang telah banyak membantu dan memberikan kemudahan serta kemudahan dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
16. Beserta semua pihal-pihak tanpa terkecuali yang penulis tidak dapat menyebutkan satu-persatu yang telah banyak memberikan kemudahan serta kemudahan dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semuanya yang telah banyak membantu dalam proses penulisan Tugas Akhir ini. Penulis menyadari bahwa karya tulis Tugas Akhir ini sangat jauh dari kata sempurna sebuah karya tulis ilmiah. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik serta saran yang membangun sehingga penulis berharap tulisan ini dapat memberikan manfaat dan informasi khususnya bagi penulis dan umumnya bagi para pembaca.

Makassar, 20 Juli 2024

Penulis



Nur Alfadillah

## DAFTAR ISI

Sampul Dalam .....	i
Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir .....	ii
Persetujuan Pembimbing .....	iii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir .....	iii
Abstrak.....	v
<i>Abstract</i> .....	vi
Kata Pengantar.....	vii
Daftar Isi .....	ix
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Gambar .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Masalah.....	6
D. Manfaat Penelitian .....	6
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR .....	7
A. Tinjauan Pustaka .....	7
1. Tanaman Pisang .....	7
2. <i>Nasu likku</i> .....	10
3. Penelitian Terdahulu .....	16
B. Kerangka Pikir .....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
A. Pendekatan Penelitian .....	22
B. Jenis dan Sumber Data.....	23
C. Responden.....	24
D. Teknik Pengumpulan Data.....	24
E. Metode Pengumpulan Data.....	27
F. Teknik Analisa Data.....	28

BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	30
A.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	30
1.	Lokasi Eksprimen/Penelitian .....	30
2.	Lokasi Pengambilan Bahan.....	31
B.	Hasil Penelitian .....	32
1.	Pelaksanaan Penelitian.....	32
2.	Hasil Penelitian .....	33
3.	Penyajian Data .....	49
4.	Hasil Akhir <i>Nasu likku</i> Jantung Pisang Kepok.....	52
5.	Tingkat Kesukaan .....	56
BAB V	PENUTUP.....	58
A.	Kesimpulan .....	58
B.	Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	.....	60
LAMPIRAN	.....	57
RIWAYAT HIDUP	.....	77

## DAFTAR TABEL

1. Standar Resep <i>Nasu likku</i> .....	12
2. Interval Kelas Rerata Uji Kesukaan .....	29
3. Resep <i>Nasu likku</i> Uji Coba .....	35
4. Peralatan yang digunakan .....	36
5. Bahan Olahan Jantung Pisang .....	39
6. Resep Uji Coba I.....	43
7. Hasil Observasi Produk Uji Coba I .....	45
8. Hasil Uji Coba II.....	46
9. Hasil Observasi Produk Uji Coba II .....	47
10. Resep Uji Coba III.....	48
11. Hasil Observasi Produk Uji Coba III.....	49
12. Data Hasil Penilaian <i>Nasu likku</i> Jantung Pisang Kepok.....	50
13. Data Hasil Penilaian <i>Nasu likku</i> Jantung Pisang Kepok.....	51
14. Data Hasil Penilaian <i>Nasu likku</i> Jantung Pisang Kepok.....	51
15. Data Hasil Penilaian <i>Nasu likku</i> Jantung Pisang Kepok.....	52

## DAFTAR GAMBAR

1. Skema Kerangka Pikir .....	21
2. Peta Kabupaten Soppeng .....	31
3. Tahap Pembuatan <i>Nasu likku</i> .....	34
4. Hasil Penimbangan Bahan.....	37
5. Hasil Penghalusan Bahan .....	37
6. Hasil Pencampuran Bahan.....	38
7. Hasil Pemasakan.....	39
8. Hasil Penimbangan Bahan.....	40
9. Proses Perebusan Bahan .....	41
10. Proses Penghalusan dan Pencampuran Bahan.....	41
11. Proses Pengukusan Bahan .....	42
12. Proses Pematangan dan Penggorengan .....	42
13. Hasil Akhir.....	43
14. Olahan Jantung Pisang Uji Coba I.....	44
15. Olahan Jantung Pisang Uji Coba ke II.....	46
16. Olahan Jantung Pisang Uji Coba III .....	48
17. Diagram Pesentase Uji Hedonik.....	50

## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Surat Izin Penelitian.....	64
2. Hasil Olah Data.....	68
3. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian .....	70
4. Nota Dinas Seminar Proposal .....	71
5. Instrumen Hasil Penelitian.....	72
6. Hasil Penelitian.....	73
7. Dokumentasi Proses Penelitian.....	74
8. Penyebaran kusioner .....	75
9. Nota Dinas Seminar Hasil .....	76