

## 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 dengan baik dan tepat waktu. Yang berjudul Pemanfaatan Ikan Tuing-Tuing (*Hirundichthys oxycephalus*) Sebagai Produk Abon. 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 diperoleh selama Pendidikan di bangku kuliah kemudian 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, yang meliputi latar belakang masalah, tujuan penelitian, dan manfaat hasil penelitian, Bab 2 berisi tentang tinjauan pustaka dan kerangka pikir. Bab 3 merupakan metode penelitian, meliputi pendekatan penelitian, tahapan penelitian, teknik pengumpulan data, populasi dan sampel, jenis dan sumber data, serta teknik analisis data. Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan, meliputi gambaran umum lokasi penelitian serta hasil penelitian terkait penyajian data eksperimen dan karakteristik produk. Sedangkan bab 5 merupakan penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini, penulis tentu merasa banyak hambatan dan kesulitan, disamping itu penulis juga menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih belum sempurna. 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 terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

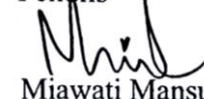
1. Allah SWT. Karena atas segala nikmat, kesehatan dan kemudahan yang senantiasa diberikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
2. Kedua orang tua tercinta, Ayah Muhammad Mansur Thamrin dan Mami Sukila Mansur yang selalu memberikan dukungan, didikan, kasih sayang serta doa yang tak pernah putus untuk penulis.
3. Tiga orang kakak tercinta penulis, Mila, Misna, dan Mirda yang telah membimbing dengan penuh rasa cinta dan kasih sayang, selalu memberikan semangat serta selalu memberikan dukungan, dan doa kepada penulis.
4. Bapak Dr. H. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par.,CHE., CHE., CDM-FL. selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar.
5. Bapak Dr. Syamsu Rijal, S.Sos., M.pd., CHE., CDM-FL. selaku Pembantu Direktur 1 Bidang Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
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 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. Bapak Dr. H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd selaku pembimbing utama yang senantiasa memberi masukan dan bimbingan kepada penulis terkait penyelesaian Tugas Akhir.
14. Bapak Dr. Syahrial, S.Sos., M.AP., CHE selaku pembimbing pendamping yang juga senantiasa membimbing dan memberi masukan kepada penulis terkait penyelesaian Tugas Akhir.
15. Ibu Suryani A.Md.Par., SM. Selaku staff akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
16. *Staff* Akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
17. Seluruh teman-teman seperjuangan Seni Kuliner, khususnya *sokasik-genk*.
18. Revi, Rizal dan Dillah yang tak henti memberikan semangat, saling mendukung satu sama lain, dan tak henti saling menghibur satu sama lain, penulis mengucapkan terima kasih atas susah senang yang telah dilalui bersama dan terima kasih atas semua pengalaman menyenangkan yang telah dirasakan bersama.
19. Mahasiswa Seni Kuliner dengan NIM 2233074 yang juga tak henti memberikan semangat, kasih sayang dan kepeduliannya selama penulis menjalani hari-hari kuliah hingga penyelesaian Tugas Akhir.
20. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini

Akhir kata, mohon maaf bila ada sesuatu yang kurang berkenan. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan karunia-Nya dan membalas segala amal kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis berharap Tugas Akhir ini memberikan manfaat bagi kampus Politeknik Pariwisata Makassar khususnya pada Program Studi Seni Kuliner, dan memberikan inspirasi positif bagi pembaca. Terima kasih.

Makassar, 20 Juli 2024

Penulis



Miawati Mansur

## DAFTAR ISI

Sampul Dalam.....	i
Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir .....	ii
Persetujuan Pembimbing.....	iii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir.....	iv
Abstrak .....	v
<i>Abstract</i> .....	vi
Kata Pengantar .....	vii
Daftar Isi .....	ix
Daftar Tabel .....	xii
Daftar Gambar.....	xiv
Daftar Lampiran .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR.....</b>	<b>7</b>
A. Tinjauan.....	7
1. Ikan Tuing-Tuing ( <i>Hirundichthys oxycephalus</i> ).....	7
2. Abon.....	9
3. Penelitian Terdahulu .....	21
B. Kerangka Pikir.....	27
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
A. Pendekatan Penelitian.....	29
B. Kerangka/Acuan Proses Eksperimen .....	30
1. <i>The Stage of Conception</i> .....	31
2. <i>The Introductory Stage</i> .....	31
3. <i>The Laboratory Phase</i> .....	34
C. Teknik Pengumpulan Data .....	38

1. Observasi.....	38
2. Eksperimen.....	39
3. Kuesioner .....	39
a. Kriteria Panelis.....	39
b. Persyaratan Panelis .....	40
4. Dokumentasi .....	40
D. Populasi dan Sampel.....	41
E. Jenis dan Sumber Data .....	41
1. Data Primer .....	41
2. Data Sekunder .....	42
F. Teknik Analisis Data .....	42
1. Uji inderawi/Sensori.....	43
2. Uji Hedonik.....	46
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>50</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	50
1. Lokasi Pengambilan Bahan.....	50
2. Lokasi Eksperimen.....	52
B. Hasil Penelitian.....	53
1. Penyajian Data Eksperimen Abon Ikan Tuing-Tuing Asap .....	53
a. Uji Coba I.....	53
b. Uji Coba II .....	61
c. Uji Coba III .....	61
2. Karakteristik Produk Abon Ikan Tuing-Tuing Asap.....	62
a. Hasil Uji Inderawi.....	63
b. Hasil Uji Hedonik .....	69
C. Pembahasan .....	72
1. Penyajian Hasil Eksperimen Abon Ikan Tuing-Tuing Asap.....	72
a. Hasil Uji Coba I .....	72
c. Hasil Uji Coba II .....	74

d. Hasil Uji Coba III .....	75
2. Hasil Penilaian Karakteristik Abon Ikan Tuing-Tuing	
Asap .....	77
a. Tekstur .....	78
b. Warna .....	80
c. Aroma .....	81
d. Rasa .....	84
BAB V PENUTUP .....	87
A. Kesimpulan.....	87
B. Saran .....	88
DAFTAR PUSTAKA .....	89
LAMPIRAN.....	93
RIWAYAT HIDUP.....	116

## DAFTAR TABEL

1. Nilai Gizi Ikan Tuing-Tuing .....	8
2. Klasifikasi Ikan Tuing-Tuing.....	9
3. Resep Acuan Abon Ikan .....	10
4. Tahapan Kritis Proses Produksi Abon Ikan .....	13
5. Acuan Karakteristik Abon Ikan .....	20
6. Bahan Pembuatan Abon Ikan Tuing-Tuing Asap.....	33
7. Jenis Peralatan dan <i>Equipment</i> .....	34
8. Interval Kelas Rerata dan Kriteria Uji Inderawi .....	46
9. Interval Kesukaan .....	49
10. Resep Uji Coba I.....	54
11. Peralatan Uji Coba Pembuatan Abon Ikan Tuing-Tuing Asap.....	56
12. Resep Uji Coba II.....	61
13. Resep Uji Coba III .....	62
14. Data Hasil Penilaian Uji Inderawi Abon Ikan Tuing-Tuing Asap dengan Indikator Tekstur .....	63
15. Data Hasil Penilaian Uji Inderawi Abon Ikan Tuing-Tuing Asap dengan Indikator Tekstur (Pendalaman Pertanyaan Panelis).....	64
16. Data Hasil Penilaian Uji Inderawi Abon Ikan Tuing-Tuing Asap dengan Indikator Warna.....	65
17. Data Hasil Penilaian Uji Inderawi Abon Ikan Tuing-Tuing Asap dengan Indikator Warna (Pendalaman Pertanyaan Panelis) .....	66
18. Data Hasil Penilaian Uji Inderawi Abon Ikan Tuing-Tuing Asap dengan Indikator Aroma .....	66
19. Data Hasil Penilaian Uji Inderawi Abon Ikan Tuing-Tuing Asap dengan Indikator Aroma (Pendalaman Pertanyaan Panelis).....	67
20. Data Hasil Penilaian Uji Inderawi Abon Ikan Tuing-Tuing Asap dengan Indikator Rasa.....	68
21. Data Hasil Penilaian Uji Inderawi Abon Ikan Tuing-Tuing Asap dengan Indikator Rasa (Pendalaman Pertanyaan Panelis) .....	69

22. Data Hasil Penilaian Uji Hedonik Abon Ikan Tuing-Tuing Asap dengan Indikator Tekstur .....	70
23. Data Hasil Penilaian Uji Hedonik Abon Ikan Tuing-Tuing Asap dengan Indikator Warna.....	70
24. Data Hasil Penilaian Uji Hedonik Abon Ikan Tuing-Tuing Asap dengan Indikator Aroma .....	71
25. Data Hasil Penilaian Uji Hedonik Abon Ikan Tuing-Tuing Asap dengan Indikator Rasa.....	71
26. Hasil Observasi Produk Uji Coba I.....	73
27. Hasil Observasi Produk Uji Coba II .....	74
28. Hasil Uji Coba III.....	76

## DAFTAR GAMBAR

1. Skema Kerangka Berpikir .....	28
2. Skema Tahap Pembuatan Abon Ikan Tuing-Tuing Asap .....	32
3. Skema Eksperimen Abon Ikan Tuing-Tuing Asap .....	37
4. Peta Kabupaten Majene.....	50
5. Skema Uji Coba Pembuatan Abon Ikan Tuing-Tuing Asap.....	54
6. Ikan Tuing-Tuing Asap.....	55
7. Bahan Pelengkap.....	55
8. Penyuiran Ikan Tuing-Tuing Asap.....	57
9. Penghalusan Ikan Tuing-Tuing Asap.....	57
10. Penghalusan Bumbu.....	58
11. Penumisan Bumbu .....	58
12. Penambahan Santan .....	59
13. Penambahan Ikan yang Telah Dihaluskan .....	59
14. Pemasakan Abon.....	59
15. Pendinginan Abon.....	60
16. Abon Ikan Tuing-Tuing Asap Uji Coba I .....	72
17. Abon Ikan Tuing-Tuing Asap Uji Coba II.....	74
18. Abon Ikan Tuing-Tuing Asap Uji Coba II.....	75
19. Diagram Rerata Uji Inderawi .....	77
20. Diagram Persentase Hasil Uji Hedonik.....	77



## **DAFTAR LAMPIRAN**

1. Surat Izin Penelitian .....	94
2. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	98
3. Nota Dinas Seminar Proposal .....	99
4. Instrumen Angket Penelitian.....	100
5. Hasil Penelitian .....	104
6. Dokumentasi Proses Penelitian .....	104
7. Data Mentah Kuesioner Penelitian .....	105
8. Profil dan Hasil Olah Data Responden Uji Hedonik .....	109
9. Profil dan Hasil Olah Data Responden Uji Inderawi .....	110
10. Dokumentasi Penyebaran Kuesioner .....	111
11. Turnitin.....	111
12. Kemasan Abon Ikan Tuing-Tuing Asap.....	114
13. Nota Dinas Seminar Hasil .....	115