

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas izin dan kehendak-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan Amplang Berbahan Dasar Tiram dari Desa Iajari Kabupaten Barru. Secara sistematis, tugas akhir ini terdiri atas lima bab. Bab 1 membuat pendahuluan, latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat hasil penelitian, bab 2 berisi tentang tinjauan pustaka, kerangka pikir, bab 3 merupakan isi tentang pendekatan penelitian, jenis dan sumber data, tahapan penelitian, desain penelitian, teknik pengumpulan data dan metode analisis data, bab 4 berisi tentang gambaran umum lokasi penelitian, hasil penelitian dan analisis data, sedangkan bab 5 merupakan penutup yaitu kesimpulan dan saran. Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan untuk penyelesaian pendidikan pada program diploma 3 program studi Seni Kuliner pada jurusan Perhotelan di Politeknik Pariwisata Makassar.

Pada proses penyelesaian Tugas Akhir ini, penulis merasa bahwa masih menemui beberapakesulitan dan hambatan, disamping itu penulis juga menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, dan masih banyak kekurangan lainnya, maka dari itu penulis menyampaikan saran dan kritikan yang membangun dari semua pihak. Menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih banyak 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. Ibunda Marhaeni.S.Pd.SD yang selalu memberikan dukungan dan doa, kasih sayang yang tiada hentinya kepada penulis.
3. Kakak, Adek dan Keluarga besar atas dukungan dan doa kepada penulis.
4. Bapak Dr. 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., 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 sekaligus pembimbing utama.
13. Ibu Lily Dianafitry Hasan, A.Md, S.Sos., MM., CHE., CIIQA. Selaku Pembimbing pendamping.
14. Ibu Suryani A.Md.Par ,SM selaku staf akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik, dan saran kepada penulis.
15. Selaku Staff Akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
16. Seluruh sahabat yang tidak mampu saya sebut namanya yang selalu memberikan semangat agar penulis mampu menyelesaikan studi ini.
17. Seluruh mahasiswa angkatan 21 Seni Kuliner, khususnya 6A yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
18. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan doa dan dukungan serta adanya kemudahan dalam proses penulisan ini.

Penyusunan Tugas Akhir ini adalah hasil dari perjalanan panjang yang saya lalui tanpa kehadiran sosok ayah tercinta, almarhum ayahanda Ridwan, yang telah berpulang sebelum saya memulai kuliah pada tahun 2021. Saya sangat bersyukur atas pelajaran berharga dan nasihat yang telah beliau berikan sepanjang hidup saya. Doa dan harapan beliau selalu menjadi sumber inspirasi dan kekuatan bagi saya.

Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan menjadi wujud penghargaan saya terhadap segala bimbingan dan kasih sayang yang telah diberikan oleh almarhum ayah. Dengan penuh rasa syukur dan dedikasi, saya mempersembahkan karya ini sebagai bentuk penghormatan dan terima kasih yang mendalam

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

Penulis meminta 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, 23 juli 2024  
Penulis



Achmad Rizal

## DAFTAR ISI

Sampul Dalam.....	i
Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir.....	ii
Persetujuan Pembimbing.....	iii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir .....	iv
Motto dan Persembahan.....	v
Abstrak .....	vi
<i>Abstract</i> .....	vii
Kata Pengantar .....	viii
Daftar Isi.....	xi
Daftar Tabel.....	xiii
Daftar Gambar.....	xiv
Daftar Lampiran .....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR.....	6
A. Tinjauan .....	6
B. Kerangka Pikir .....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
A. Pendekatan Penelitian .....	20
B. Jenis dan Sumber Data.....	22
C. Teknik Analisis Data .....	23
D. Teknik Pengumpulan Data.....	23
E. Variabel dan Desain Variabel .....	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	27
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	27
B. Penyajian Data .....	30

C. Analisis Data.....	46
BAB V PENUTUP.....	52
A. Kesimpulan .....	52
B. Saran .....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	58
RIWAYAT HIDUP .....	69

## DAFTAR TABEL

1. Kandungan Gizi Tiram .....	8
2. Resep Acuan Amplang .....	10
3. Contoh Format Tabel Observasi.....	24
4. Daftar Alat-Alat yang Digunakan .....	31
5. Resep Bahan Penelitian Formula 1 .....	40
6. Hasil Observasi Formula 1 .....	41
7. Resep Bahan Penelitian Formula 2 .....	42
8. Hasil Observasi Formula 2.....	42
9. Resep Bahan Penelitian Formula 2 .....	44
10. Hasil Observasi Formula 3 .....	45

## DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pikir .....	19
2. Pembuatan Amplang Berbahan Dasar Tiram .....	22
3. Tiram .....	27
4. Kecamatan Tanete Rilau.....	28
5. Proses Pembakaran Tiram .....	34
6. Pengambilan Bahan.....	35
7. Dokumentasi Perebusan Tiram .....	35
8. Dokumentasi Pemisahan Daging Tiram dengan Cangkangnya .....	36
9. Dokumentasi Daging Tiram yang Telah Dihaluskan .....	37
10. Dokumentasi Mixer Telur.....	38
11. Dokumentasi Adonan .....	38
12. Dokumentasi Membentuk Adonan.....	39
13. Dokumentasi Setelah Penggorengan.....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Izin Penelitian .....	59
2. Nota Dinas Seminar Proposal .....	60
3. Surat Izin Telah Meneliti.....	61
4. Dokumentasi Observasi di Kabupaten Barru.....	62
5. Hasil Uji Coba 1,2, & 3.....	63
6. Proses Penelitian .....	64
7. Hasil Cek Turnitin.....	66
8. Nota Dinas Seminar Hasil.....	68