

KATA PENGANTAR

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar. Selain itu penulis juga dapat membandingkan dan menerapkan pengetahuan juga keterampilan yang telah diperoleh dibangku kuliah dengan kenyataan yang ada dilingkungan kerja.

Secara sistematis, Tugas Akhir ini terdiri dari lima bab yang mana pada bagian, Bab 1 membuat pendahuluan (Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Hasil Penelitian), Bab 2 berisi tentang tinjauan pustaka dan kerangka pikir. Bab 3 berisi metode penelitian, meliputi pendekatan penelitian, jenis dan sumber data. Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan termasuk gambaran umum lokasi penelitian serta penyajian analisis data. Sedangkan bab 5 berisi penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, tentu banyak hambatan-hambatan dan kesulitan yang penulis dapatkan selama penyusunan Tugas Akhir ini. Namun berkat bantuan, bimbingan, dukungan dan arahan dari berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik, maka pada kesempatan kali ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT dengan segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Kedua orang tua penulis, bapak Jufri dan Ibu Katoyaherawati yang selalu memberikan kasih sayang, doa, nasehat, serta atas kesabarannya yang luar biasa dalam setiap langkah hidup penulis, yang merupakan anugrah terbesar dalam hidup. Penulis berharap dapat menjadi anak yang dapat dibanggakan dn semoga selalu diberikan kesehatan dan Panjang umur.
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 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.
6. Ibu Dra.Surya Dewi, MM., CHE., CEP, CEM, CEE. selaku Pembantu Direktur III Bidang Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Makassar.
7. 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.
8. Ibu Maryam Yusuf, SE.,M.Si.,CHE.,CDM-FL Selaku Sub bagian Administrasi Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE.,M.Pd.,CHE.,CDM-FL Selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata.
10. Bapak Faisal Akbar Zaenal, SST.Par.,MM.,CIIQA.,CDM-FL Selaku ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar.
11. Bapak Muhammad Anas, A.Md.,SE.,MM,CHE.,CIIQA Selaku kepala Laboratorium Dapur Politeknik Pariwisata Makassar.
12. Ibu Lily DianaFitri Hasan, A.Md,S.Sos.,MM.,CHE.,CIIQA Selaku pembimbing utama yang membantu proses penulisan Tugas Akhir.
13. Bapak Dr. H. Muhadjir Suni, S,Sos.,M.Pd Selaku pembimbing kedua yang banyak membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
14. Seluruh staff Akademik dan dosen SKU Politeknik Pariwisata Makassar yang selalu mendukung dan memberikan saran kepada penulis.
15. Kepada teman-teman seperjuangan saya Tiara, Fajar, Irdha, Latizah, Nur, Sasa, Ai, Ais, Chate, Kadek, yang telah memberikan penulis semangat dan menemani, membantu penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
16. Seluruh teman-teman Program Studi Seni Kuliner yang khususnya SKU 6B yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir Ini masih banyak terdapat kekurangan. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun, agar Tugas Akhir ini dapat lebih baik lagi. Akhir kata penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan wawasan dan pengetahuan kepada para pembaca dan pada penyusun pada khususnya.

Makassar, 14 Agustus 2024.
Penulis

Nurul Fikha Putri Emerald

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	Error! Bookmark not defined. 1
B. Rumusan masalah	5
C. Tujuan penelitian.....	5
D. Manfaat penelitian	5
BAB II _TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR	6
A. Tinjauan pustaka	6
B. Studi Kasus atau Penelitian Terkait	10
C. Kerangka pikir	11
BAB III _METODE PENELITIAN.....	14
A. Pendekatan penelitian	14
B. Jenis dan sumber data	14
C. Bahan dan Peralatan	15
D. Model rancangan produk	19
E. Teknik pengumpulan data	20
F. Responden dan Panelis	21
G. Teknik analisis data.....	23

BAB IV _HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
A. Gambaran umum lokasi penelitian	26
B. Hasil Penelitian	27
C. Pembahasan.....	49
BAB V PENUTUP	55
A. Kesimpulan	55
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	73
RIWAYAT HIDUP	77

DAFTAR TABEL

1. <i>Kandungan Gizi</i> Kacang arab dengan Kacang lainnya per 100gr:	4
2. Syarat Mutu Tahu	9
3. Persediaan Peralatan.....	16
4. Kolom panelis terbatas.....	22
5. Kolom panelis terlatih.....	22
6. Recipe.....	29
7. Recipe tahu berbahan Kacang Arab F2.....	55
8. Grup Statistik Independent sampel T test warna.....	59
9. Uji homogenitas dan uji t independent aroma.....	59
10. Distribui nilai T	60
11. Grup Statistik Independent sample T test aroma.....	60
12. Uji homogenitas dan uji t independent aroma.....	61
13. Distribusi nilai T	62
14. Grup Statistik tekstur.....	62
15. Uji homogenitas dan uji t independent tekstur.....	63
16. Distribusi nilai T	64
17. Grup Statistik rasa.....	64
18. Uji homogenitas dan uji t independent rasa	64
19. Distribusi nilai T	65

DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pikir.	13
2. Persediaan bahan.....	15
3. Rancangan Produk.	19
4. Tahap pembuatan tahu.....	28
5. Hasil percobaan F1.....	31
6. Hasil percobaan F1.....	32
7. Perendaman F1.....	33
8. Penggilingan F1.....	33
9. Pemasakan F1.....	34
10. Penyaringan F1.....	34
11. Pengasaman F1.....	35
12. Pencetakan F1.....	36
13. Hasil percobaan F2 ke 1-3.....	37
14. Hasil percobaan F2 ke 4.....	38
15. Penggilingan dan Perendaman F2.....	39
16. Penyaringan F2.....	40
17. Pemasakan F2.....	40
18. Pencetakan F2.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

1. Hasil tabulasi data	78
2. Hasil perhitungan rumus uji t secara manual	80
3. Tabel distribusi nilai F	81
4. Instrumen Kuisisioner	82
5. Pengisian data uji inderawi	85
6. Surat Izin Penelitian	87
7. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian	89
8. Nota Dinas Seminar Proposal	90
9. Hasil Penelitian	91
10. Dokumentasi penelitian.....	92
11. Dokumentasi Penyebaran Kuisisioner	93
12. Hasil Turnitin Tugas Akhir.....	94