

KATA PENGANTAR

Dengan Puji dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Es, Rahmat dan tuntunannya, dan dukungan dari orang tua, mertua, dan suami yang selalu mendukung penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “ES KRIM BERBASIS REMPAH” secara sistematis, Tugas Akhir ini terdiri dari lima bab.

Bab 1 (satu) merupakan pendahuluan, meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan masalah dan manfaat hasil penelitian. Bab 2 (dua) membahas tentang tinjauan Pustaka dan kerangka piker, bab 3 (tiga) merupakan metode penelitian , meliputi pendekatan penelitian,jenis dan sumber data, rancangan produk, tahapan eksperimen, jenis dan sumber data, Teknik pengumpulan data, dan Teknik Analisa data. Bab 4 (empat) merupakan hasil penelitian dan pembahasan, Gambaran umum Lokasi penelitian, tahapan pembuatan es krim. Bab 5 (lima) merupakan penutup, meliputi Kesimpulan dan saran.

Penulis merasa bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih memiliki banyak kekurangan, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak agar penulisan menjadi lebih baik. Mengingat penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan maka dalam kesempatan kali ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena atas Nikmat, Rahmat, Kesehatan serta kemudahan yang senantiasa diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir
2. Kedua orang tua saya bapak H.Juanda Zainuddin dan ibu Hj. Rusdiah A. Azis, serta keluarga, kerabat dan saudara atas doa dan dukungan yang tidak ada akhirnya.
3. Kepada mertua saya bapak Drs. H. ABD. Rasyid dan ibu Hj.Nurhayati Rahman S. Pd yang telah memberikan dukungan dan doa yang tidak ada akhirnya.

4. Kepada suami saya Muh. Taufik Rasyid atas doa, dukungan, motivasi dan bantuan selama penelitian.
5. Kepada bapak Dr. Herry R.W.,MM.Par., CHE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata Makassar
6. Bapak H. Daniel Adolf Ohyver, SE., M.Pd., CHE. selaku Kepala Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar
7. Bapak H. Nur Salam, S.Sos., M., P.d. Selaku pembimbing utama yang tidak ada hentinya memberikan dukungan serta masukan kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Dr. H. Muhadjir Suni ., S.Sos., MM, CHE. Selaku pembimbing kedua yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis.
9. Kepada Ibu Maryam Yusuf, SE., M.Si., CHE. Selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Kepada bapak Faisal Akbar Zaeenal, A. Md.Par, SST.Par,MM selaku kaprodi Seni Kuliner.
11. Bapak Muhammad Anas, SE., MM. Selaku Kepala Laboratorium Dapur Praktik yang telah memberikan support kepada penulis.
12. Seluruh jajaran dosen dan staff Politeknik Pariwisata Makassar.
13. Seluruh teman-teman seperjuangan yang Bersama-sama melalui masa sulit maupun senang selama menempuh Pendidikan di kampus Politeknik Pariwisata Makassar.
14. Kepada diri sendiri yang telah berusaha dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Makassar, 31 Juli 2024
Penulis

Yessi Urfa Devi

DAFTAR ISI

Pernyataan Orsinalitasi Tugas Akhir	i
Persetujuan Pembimbing.....	ii
Pengesahan Ujian Tugas Akhir.....	iii
Motto dan Persembahan.....	iv
Abstrak	v
Abstrack	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi.....	ix
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Hasil Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERFIKIR	6
A. Tinjauan Pustaka.....	6
B. Kerangka Pikir	16
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Pendekatan Penelitian	18
B. Proses Penelitian	19
C. Rancangan Produk	21
D. Teknik Pengumpulan Data	22
E. Variabel Penelitian	23
F. Jenis Sumber Data	23
G. Teknik Analisis Data	24
H. Jenis Sumber Data	27
I. Model Penelitian	29

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	30
B. Tahapan Pembuatan Es Krim Berbasis Rempah.....	31
C. Proses Tahapan Pembuatan Es Krim Berbasis Rempah	37
D. Hasil Penelitian Uji Inderawi.....	45
E. Hasil Penelitian Uji Hedonik/Kesukaan.....	51
F. Hasil Akhir Penelitian	53
BAB V PENUTUP.....	57
A. Kesimpulan	57
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	62
RIWAYAT HIDUP.....	76

DAFTAR TABEL

1. Standar Resep Es Krim	7
2. Kandungan Jahe 28 Gram	8
3. Kandungan Gizi Gula.....	10
4. Kandungan Gizi Whipping Cream.....	12
5. Kandungan Gizi Kuning Telur.....	13
6. Kandungan Gizi Susu.....	14
7. Skala Uji Indrawi	24
8. Interval Kelas Rerata Uji Hedonik.....	26
9. Skala Uji Hedonik/Kesukaan	26
10. Panelis Terbatas	27
11. Panelis Terlatih.....	28
12. Resep Pembuatan Es Krim Rempah	36
13. Presentase Uji Warna	46
14. Presentase Uji Warna	47
15. Presentase Uji Aroma.....	49
16. Presentase Uji Tekstur.....	50
17. Deskriptif Presentase Uji Hedonik/Kesukaan.....	51

DAFTAR GAMBAR

1. Bagan Kerangka Pikir	16
2. Tahap Penelitian.....	19
3. Spatula.....	33
4. Ballon Whisk.....	33
5. Termometer	34
6. Measuring Jug	34
7. Scales	35
8. Bowl	35
9. Saringan	36
10. Persiapan Bahan Uji F1.....	37
11. Tahap Pencampuran Awal F1	37
12. Pemanasan Pertama Uji F1	38
13. Pemanasan Kedua Uji F1	38
14. Tahap Aging Uji F1	39
15. Tahap Pengerasan Uji F1	39
16. Persiapan Bahan Uji F2.....	40
17. Pencampuran Awal Uji F2.....	40
18. Pemanasan Pertama Uji F2	41
19. Pemansan Kedua Uji F2.....	41
20. Tahap Aging Uji F2	42
21. Pembekuan Uji F2.....	42
22. Persiapan Bahan Uji F3.....	43
23. Pencampuran Awal Uji F3	43
24. Pemanasan Pertama F3	44
25. Pemasn Kedua Uji F3.....	44
26. Tahap Aging Uji F3	45

27. Tahap Pembekuan Uji F3.....	45
28. Grafik Data Uji Hedonik F1.....	52
29. Grafik Data Uji Hedonik F2.....	52
30. Grafik Data Uji Hedonik F3.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

1. Nota Dinas Sidang	63
2. Nota Dinas Seminar Proposal	64
3. Surat Izin Penelitian	65
4. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	66
5. Kunjungan Perpustakaan.....	67
6. Hasil Penelitian Es Krim Berbasis Rempah.....	68
7. Bentuk Kuesioner Uji Indrawi	69
8. Bentuk Kuesioner Uji Hedonik/Kesukaan	71
9. Hasil Olah Data	72
10. Digital Receipt Plagiarisme.....	73
11. Pengisian Kuesioner Terhadap Panelis	75