

KATA PENGANTAR

Puja dan puji serta rasa syukur senantiasa dilantunkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul Cuka Asam Jawa (*Tamarindus Indica*). Yang menjadi persyaratan dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner pada Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar.

Tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini yaitu untuk menerapkan ilmu pengetahuan serta keterampilan yang telah diperoleh selama menempuh pendidikan di bangku kuliah yang dituangkan dalam bentuk karya tulis ilmiah dengan menentukan satu judul yang diangkat untuk diteliti. Secara sistematis, Tugas Akhir terdiri atas lima bab. Bab 1 merupakan pendahuluan yang meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian dan manfaat penelitian. Bab 2 meliputi tinjauan pustaka dan kerangka pikir, Bab 3 merupakan metode penelitian yang meliputi pendekatan penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data. Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan meliputi gambaran umum lokasi penelitian, penyajian data dan analisis data. Sedangkan Bab 5 merupakan penutup yang meliputi kesimpulan dan saran.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini memiliki banyak kekurangan, maka dari itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang membangun dari semua pihak. Penulis juga menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari berbagai macam bantuan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan Terima kasih kepada:

1. Kepada Allah SWT, karena atas segala nikmat dan rahmat serta kemudahan yang senantiasa diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
2. Orang tua tercinta, yang membesarkan dan membiayai semua kebutuhan, serta senantiasa memberikan doa dan dukungan.

3. Bapak Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., 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 Arfin 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, SE selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.
9. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE., M.Pd., CHE., CDM-FL, selaku Kepala Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Ibu Radiana Idrus, S.AP., M.AP selaku Kasubag Adm. Umum Politeknik Pariwisata Makassar.
11. Bapak Faisal Akbar Zaenal, SST.Par., MM., CHE., CIIQA, selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner sekaligus sebagai pembimbing pendamping yang selalunya memberikan pemahaman yang baru untuk perkembangan penulisan.
12. Bapak Muhammad Anas., SE., MM., CHE., CIIQA selaku Kepala Laboratorium Praktikum Dapur Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus sebagai Pembimbing utama, yang selalu memberikan masukan dan arahan yang memperlancar penulis dalam proses penyusunan penulisan tugas akhir.
13. Bapak Dr. Syahrial, S.Sos., MAP. Selaku pembimbing pendamping yang memberikan saran dan masukan untuk perkembangan penulisan.

14. SeluruhhajaranDosen danStaffPoliteknikPariwisataMakassar.
15. Keempat sahabat saya, Andi Muh.David,Chaterine Chandra,Fakhira Mas' uddanKadekCandrika Dewiyangselalumemberi dukungan.
16. SeluruhtemandanrekanseperjuanganSeniKulinerangkatan2021.
17. Dan semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu, dan telahmemberi banyakkemudahan dalamproses penulisan ini.
Akhir kata, semoga Allah SWT senantiasa memberikan karunia-Nya dan membalas segala amal kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat bagi seluruhmahasiswa di Politeknik Pariwisata Makassar dimasa yang akan datang dan memberikan inspirasi terhadap pembaca.

Makassar, 25 Juli 2024

Andini Septiara Ilham

DAFTAR ISI

PernyataanOrisinalitasTugasAkhir.....	i
PersetujuanPembimbing	ii
PengesahanUjianTugasAkhir	iii
MottoDanPersembahan	iv
Abstrak	v
Abstract	vi
KataPengantar	vii
DaftarIsi.....	x
DaftarTabel.....	xii
DaftarGambar	xiii
DaftarLampiran	xiv
BABIPENDAHULUAN	1
A. LatarBelakang	1
B. RumusanMasalah	5
C. TujuanPenelitian.....	5
D. ManfaatPenelitian.....	5
BABIITINJAUANPUSTAKADAN KERANGKAPENGEMBANGAN	6
A. TinjauanPustaka	6
B. KerangkaPengembangan	14
BABIIIMETODEPENGEMBANGAN.....	17
A. PendekatanPenelitan.....	17
B. Jenisdan SumberData	18
C. TeknikPengumpulanData	18
D. TeknikAnalisisData	20
E. DefinisiOperasional	22
BABIVHASILPENELITIANDANPEMBAHASAN	23
A. GambaranUmumLokasiPenelitan	23

B. Hasil Penelitian.....	25
C. Pembahasan	47
BABV PENUTUP.....	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	56
RIWAYATHIDUP.....	66

DAFTAR TABEL

1. Penggolongan Cuka.....	8
2. Standar Resep Cuka Pir.....	9
3. Standar Resep Cuka Apel.....	9
4. Klasifikasi Tanaman Asam Jawa.....	10
5. Standar Resep Asinan Buah.....	13
6. Kriteria Panelis.....	20
7. Alat Pengolahan Cuka Asam Jawa.....	24
8. Standar Resep F0.....	26
9. Standar Resep F1.....	27
10. Standar Resep F2.....	27
11. Hasil Eksperimen F0.....	30
12. Hasil Eksperimen F1.....	33
13. Hasil Eksperimen F2.....	37
14. Karakteristik Cuka Eksperimen 1 dan 2.....	41
15. Aspek Penilaian Uji Inderawi.....	42
16. Hasil Uji Inderawi F1.....	43
17. Hasil Uji Inderawi F2.....	44

DAFTAR GAMBAR

1. Buah Asam Jawa	9
2. Kerangka Pengembangan	15
3. Peta Kabupaten Gowa	23
4. Penimbangan dan pemisahan Buah Asam Jawa.....	28
5. Proses Pencampuran Bahan.....	28
6. Hasil Analisis Deskriptif	43

DAFTARLAMPIRAN

1. InstrumenAngketPenelitian.	45
2. SuratPermohonanIzinMeneliti.....	46
3. SKTelahMelakukanPenelitian.....	47
4. NotaDinas Ujian Sidang.....	48
5. NotaDinas Ujian Proposal.....	49
6. KunjunganPerpustakaan.....	50
7. BuktiPembayaranSidang.....	51
8. Dokumentasi.....	52