

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur atas kehadiran Tuhan yang Maha Esa. Karena berkat ridho dan hidayah-Nya lah sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul Karakteristik pembuatan sorbet dari belimbing wuluh (*Averrhoa Blimbi L.*) sebagai persyaratan dalam menyelesaikan studi pada program studi diploma 3 Seni Kuliner pada Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Makassar.

Tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh selama mengenyam pendidikan di bangku kuliah yang dituangkan dalam bentuk karya tulis ilmiah dengan menentukan satu judul untuk diteliti secara sistematis dalam penulisan. tugas akhir ini terdiri dari 5 bab. Yaitu :Bab 1 berisi tentang pendahuluan, 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, jenis dan sumber data. Bab 4 merupakan hasil penelitian dan pembahasan, meliputi gambaran umum lokasi penelitian serta penyajian analisis data. Sedangkan bab 5 merupakan penutup, meliputi kesimpulan dan saran.

Peneliti menyadari bahwa tugas akhir ini memiliki banyak kekurangan maka dari itu peneliti mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari semua pihak. Peneliti juga menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak, maka pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa. Karena atas segala nikmat, rahmat, dankesehatan serta kelancaran yang senantiasa dia berikan sehingga peneliti mampu menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
2. (Alm) Bapak Supardi Puasa dan (Almh) Ibu Selvi Rante Batara. Dan Ibu Margaretha Wadid Rante selaku wali dan pengganti orang tua terkasih, kakak Lifia Friska, om, tante, kakak sepupu, adek sepupu yang telah mendukung dan mendoakan selama ini, semoga diberika 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 PembantuDirektur 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., CDM-FL. selaku Kasubag Adm. Akademik Politeknik Pariwisata Makassar.

9. Bapak Daniel Adolf Ohyver, SE., M.Pd., CHE., CDM-FL. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar.
10. Bapak Faisal Akbar Zaenal, SST.Par., MM., CIIQA., CDM-FL. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus dosen pembimbing pendamping.
11. Bapak Muhammad Anas.,SE., MM, CHE., CIIQA. Selaku Kepala Laboratorium Dapur Praktek Politeknik Pariwisata Makassar sekaligus pembimbing utama.
12. Ibu Suryani A.Md.Par., SM. Selaku staff akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
13. Selaku Staff Akademik yang selalu memberikan bantuan, kritik dan saran kepada penulis.
14. Putri Nabila, Nadira, Nisa, Indi, Bonaventura yang selalu membantu selama pengerjaan Tugas Akhir, dan memberikan semangat kepada peneliti.
15. Rekan-rekan mahasiswa SKU 6A yang selalu mendukung dan selalu memberikan semangat di dalam kelas tercinta.
16. Rekan-rekan Mahasiswa SKU Angkatan 2021 yang telah berjuang sama-sama dari maba hingga lulus.
17. Semua pihak yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan kemudahan dalam proses penulisan ini.
18. Terimakasih juga untuk diri sendiri yang telah berjuang dan bertahanselama proses pendidikan hingga proses penyusunan tugas akhir.

Makassar, 20 Juli 2024
Penulis

Febrian Batara Puasa

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.....	xiii
Daftar Lampiran	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR.....	5
A. Tinjauan Pustaka.....	5
1. Belimbing Wuluh	5
2. Maple Syrup	6
3. Sorbet.....	7
B. Penelitian Terdahulu.....	8
1. Studi Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet.....	8
2. Pemanfaatan Kunyit Asam Sebagai Bahan Dasar Sorbet: The Use of Turmeric and Tamarind as an Ingredient of Sorbet.....	9

3.	Analisis Pembuatan Sirup Berbahan Buah Cermai (<i>Phyllanthus AcidusL</i>) Sebagai Sumber Vitamin C	10
4.	Pengaruh Metode Pembekuan Terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Beku Sekama Penyimpanan (<i>Effect of Freezing Method onCharacteristic of Fruit Slice of Manggo During Storage</i>)	11
5.	On Cooking	11
C.	Kerangka Pengembangan	12
BAB III METODE PENGEMBANGAN		14
A.	Pendekatan Penelitian	14
B.	Jenis dan Sumber Data	14
C.	Lokasi Pengolahan Bahan	15
D.	Tahap Penelitian	17
E.	Teknik Pengumpulan Data	18
F.	Teknik Analisis Data	19
G.	Definisi operasional	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		21
A.	Lokasi Pengambilan Bahan	21
B.	Lokasi Pelaksanaan Penelitian	22
C.	Hasil Penelitian	23
D.	Pembahasan Penelitian	23
1.	Tahapan Pembuatan Sorbet Dari Belimbing Wuluh Uji Coba Ketiga	23
a.	Bahan dan Peralatan (<i>Utensil</i>)/Perangkat (<i>Equipment</i>)	24
b.	Resep Dan Pembuatan Sorbet Belimbing Wuluh..	30
2.	Proses Pembuatan Sorbet Belimbing Wuluh	31
3.	Penilaian Produk Sorbet Belimbing Wuluh oleh Peneliti	39

BAB V	PENUTUP	42
	A. Kesimpulan.....	42
	B. Saran	42
	DAFTAR PUSTAKA.....	43
	LAMPIRAN	46
	RIWAYAT HIDUP.....	57