

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir yang kami buat dalam bentuk karya kompetensi profesi ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir dengan judul PENGOLAHAN DAUN GEDI MENJADI QUICHE DENGAN CITA RASA MANADO ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Tangerang, Banten.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, Tim Penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Wulan Meiaya Wowor, S.E., M.M. selaku Pembimbing dan Penasehat Akademik.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Ibu Yustisia Kristiana, S.ST., M.M. selaku Ketua Penguji.
5. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A. selaku Anggota Penguji.
6. Ibu Nova Irene Bernadetta Sitorus, S.Par., MM.Par. selaku Anggota Penguji.
7. Bapak V. Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M. selaku Penasehat Akademik.

8. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
11. Papa dan Mama serta Kakak yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
12. Teman seperjuangan Wielleke, Pauline, dan Chatlyn yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Tangerang, 13 Agustus 2020

Tim Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING.....	ii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Sistematika Penulisan	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Paparan Teoritis	9
1. Tanaman Gedi	9
2. <i>Quiche</i>	13
3. Ikan Cakalang Fufu	18
B. Hasil Penelitian Sebelumnya	20
C. Rerangka Konseptual.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	27
B. Rancangan Penelitian	27
1. Jenis Penelitian.....	27

2. Metode Penelitian.....	28
3. Pendekatan Penelitian.....	30
4. Metode dan Alat Pengumpulan Data.....	38
5. Metode Analisis Data.....	46

BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

A. Hasil.....	50
B. Pembahasan.....	68

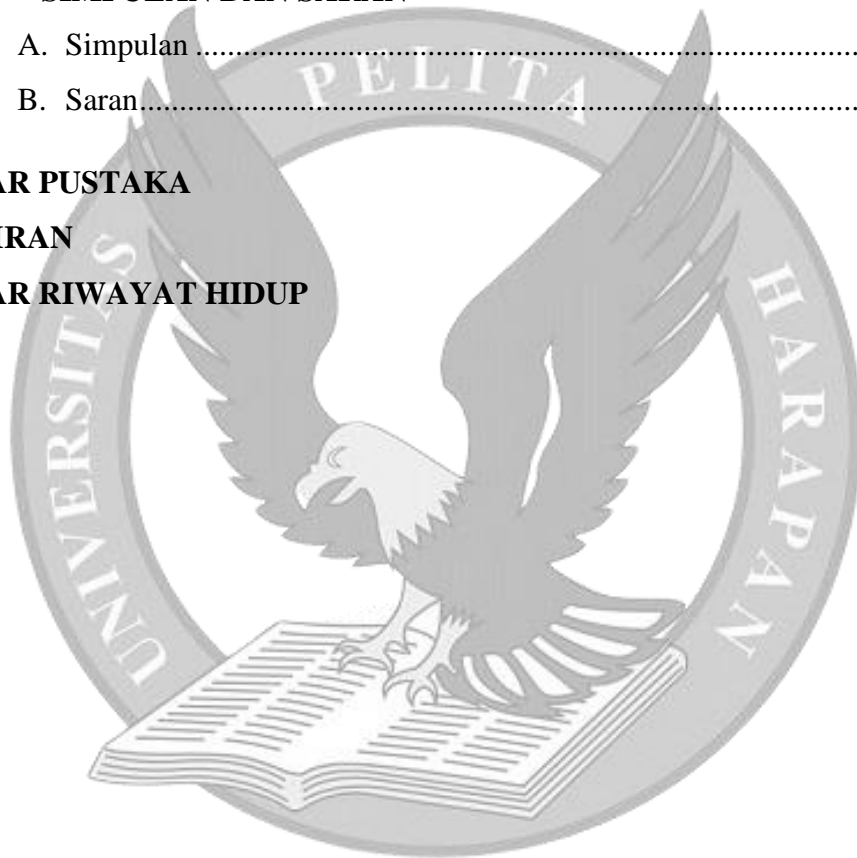
BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan.....	73
B. Saran.....	75

DAFTAR PUSTAKA

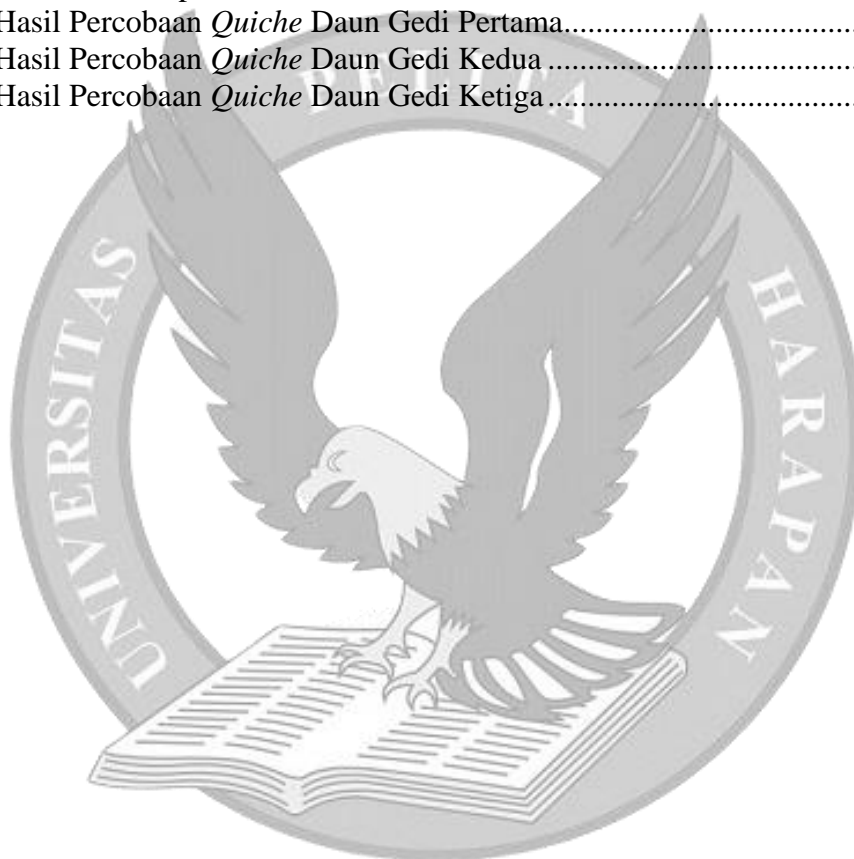
LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



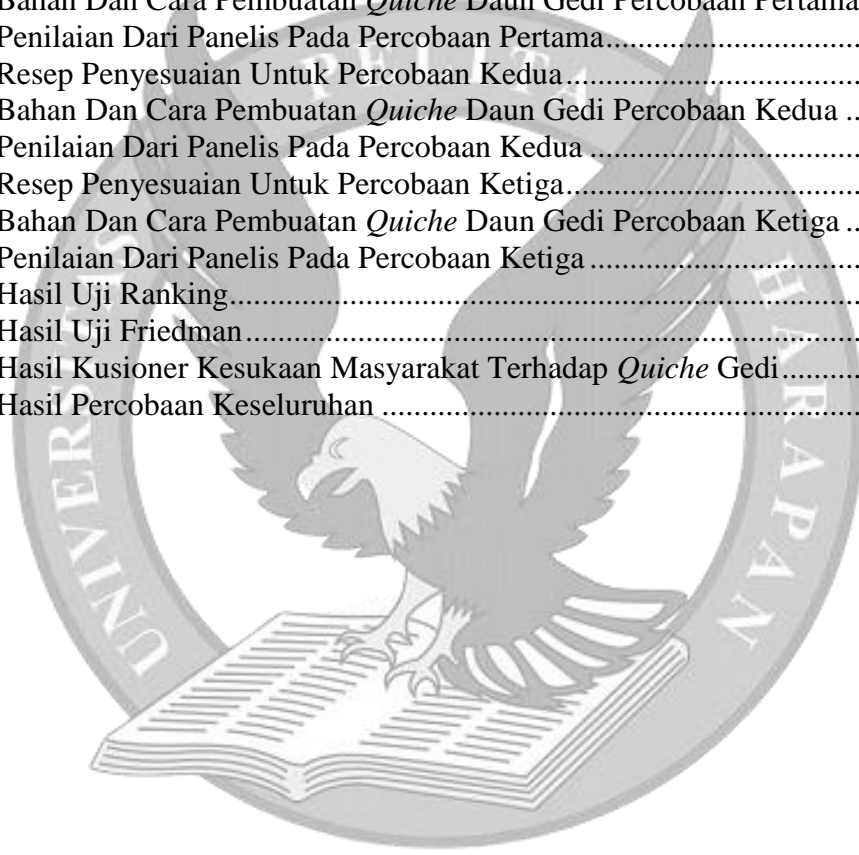
DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Daun Gedi	2
2.	Morfologi Daun Gedi	11
3.	Kerangka Konseptual	27
4.	Prosedur Tahapan	33
5.	Hasil Percobaan <i>Quiche</i> Daun Gedi Pertama	54
6.	Hasil Percobaan <i>Quiche</i> Daun Gedi Kedua	60
7.	Hasil Percobaan <i>Quiche</i> Daun Gedi Ketiga	65



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Hasil Kuisisioner	4
2.	Klarifikasi Taksonomi.....	12
3.	Hasil Penelitian Daun Gedi Sebelumnya	22
4.	Hasil Penelitian <i>Quiche</i> Sebelumnya	23
5.	Hasil Penelitian Ikan Cakalang Fufu Sebelumnya.....	25
6.	Resep Acuan Menurut Hadi (2017) Dan Penyesuaian Resep Dasar.....	33
7.	Daftar Panelis Terlatih	42
8.	Skala Pengukuran Variabel	45
9.	Bahan Dan Cara Pembuatan <i>Quiche</i> Daun Gedi Percobaan Pertama.....	51
10.	Penilaian Dari Panelis Pada Percobaan Pertama.....	52
11.	Resep Penyesuaian Untuk Percobaan Kedua.....	55
12.	Bahan Dan Cara Pembuatan <i>Quiche</i> Daun Gedi Percobaan Kedua	56
13.	Penilaian Dari Panelis Pada Percobaan Kedua	57
14.	Resep Penyesuaian Untuk Percobaan Ketiga.....	59
15.	Bahan Dan Cara Pembuatan <i>Quiche</i> Daun Gedi Percobaan Ketiga	61
16.	Penilaian Dari Panelis Pada Percobaan Ketiga	62
17.	Hasil Uji Ranking.....	64
18.	Hasil Uji Friedman.....	65
19.	Hasil Kuisisioner Kesukaan Masyarakat Terhadap <i>Quiche</i> Gedi.....	66
20.	Hasil Percobaan Keseluruhan	67



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Hasil Survei	1
2.	Daftar Panelis Tidak Terlatih	2
3.	Uji Kesukaan	3
4.	Uji Mutu Hedonik.....	3
5.	Uji Friedman.....	5



