

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir yang kami buat dalam bentuk Karya Kompetisi Profesi dengan judul *PENELITIAN PENGEMBANGAN PRODUK ICE CREAM, PUDDING DAN COOKIES BERBAHAN DASAR DAUN KELOR* ini ditujukan untuk memenuhi 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 dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada :

1. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., selaku Dekan Fakultas Pariwisata.
2. Ibu Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pariwisata dan pembimbing yang telah meluangkan waktunya memberikan arahan dan masukan terkait penelitian ini.
3. V. Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M., selaku Ketua Penguji.
4. Juliana, S.E., M.M., selaku Anggota Penguji.
5. Reagan Brian, S.ST.,MM., selaku Anggota Penguji.
6. Jimmy Muller H.Situmorang, B.Sc.,M.B.A., selaku Penasehat Akademik
7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

8. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
9. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
10. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan Felicia Melinda, Yohana, Timotheus Elvin, Ricky Sumanto, Joshua Edbert, Chelsea, dan teman-teman sekelas lainnya yang telah memberikan semangat dan bantuan.
12. Teman-teman akrab Orlena, Dominicus Darren, dan Tri Delima Octavia yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
13. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

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

Tangerang, 14 Agustus 2020

Tim Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR.....iv

DAFTAR ISIvi

DAFTAR GAMBAR.....viii

DAFTAR TABELix

DAFTAR LAMPIRANx

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang..... 1

B. Batasan dan Perumusan Masalah 4

C. Tujuan Penelitian..... 4

D. Manfaat Penelitian..... 4

E. Sistematika penulisan..... 5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Paparan Teoritis..... 6

1. Tanaman kelor (*Moringa Oleifera*) 6

2. *Pudding* 11

3. *Ice cream*..... 11

4. *Cookies*..... 12

5. Komposisi *ice cream, pudding, cookies* 13

B. Hasil Penelitian Sebelumnya..... 18

C. Perumusan Hipotesis..... 19

D. Rerangka Konseptual 19

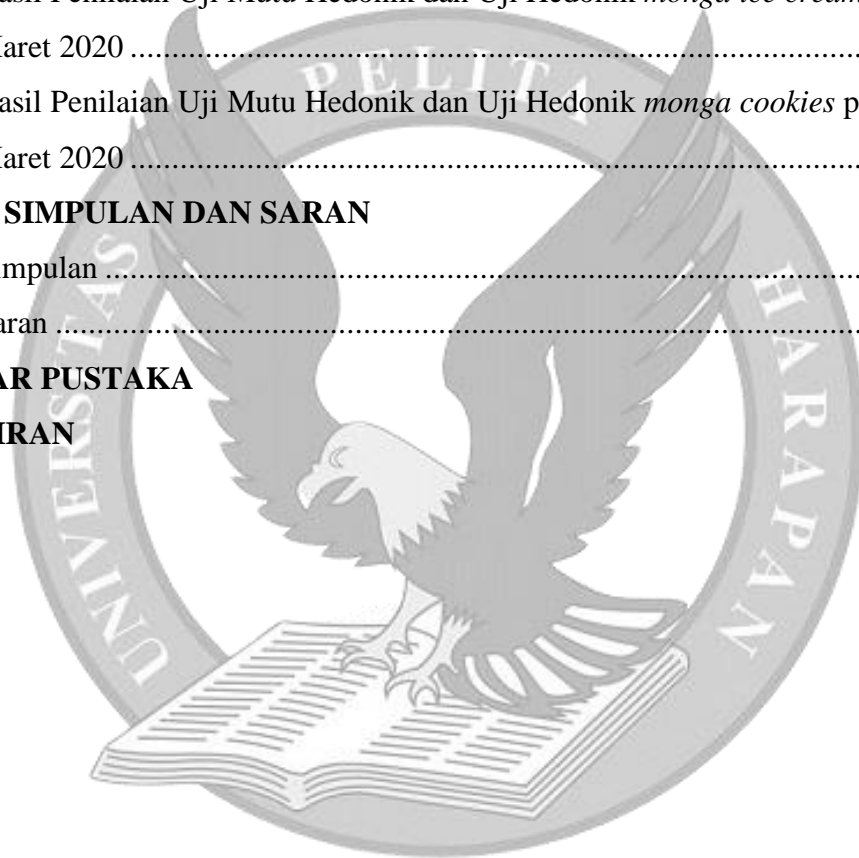
BAB III METODE PENELITIAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian..... 20

B. Uji Organoleptik 24

C. Proses Percobaan 26

D. Panelis	30
E. Resep dan Cara Pengembangan.....	31
F. Teknik Analisis Data	35
G. Instrumen Pengumpulan Data	36
H. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik dan Uji Hedonik <i>monga pudding</i> pada 3 Maret 2020	38
B. Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik dan Uji Hedonik <i>monga ice cream</i> pada 3 Maret 2020	41
C. Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik dan Uji Hedonik <i>monga cookies</i> pada 3 Maret 2020	43
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	46
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



DAFTAR GAMBAR

1	Produk domestik bruto (PDB) ekonomi kreatif menurut subsektor Tahun 2016	2
2	Tanaman kelor (<i>moringaoleifera</i>)	7
3	Rerangka konseptual ice cream, pudding dan cookies	19
4	Percobaan Pertama	27
5	Percobaan Kedua	28
6	Flowchart Pembuatan Monga Pudding	32
7	Flowchart Pembuatan Monga Ice Cream	33
8	Flowchart Pembuatan Monga Cookies	34



DAFTAR TABEL

1	Kandungan nutrisi bunga, buah, dan biji kelor per 100 g bahan	7
2	Kandungan nutrisi daun kelor segar dan kering (per 100g)	9
3	Kandungan asam amino per 100 g daun kelor	9
4	Kandungan nutrisi tepung daun kelor (per 100g)	10
5	Resep original pudding	11
6	Resep original ice cream	12
7	Resep original cookies	12
8	Hasil Penelitian Sebelumnya	18
9	Hasil Analisis Percobaan pada Aroma	28
10	Hasil Analisis Percobaan pada Penampilan	28
11	Hasil Analisis Percobaan pada Rasa	29
12	Hasil Analisis Percobaan pada Tekstur	29
13	Hasil Analisis Percobaan pada Warna	29
14	Resep Monga Pudding	32
15	Resep Monga Ice Cream	33
16	Resep Monga Cookies	34
17	Skor Penilaian Uji Mutu Hedonik	36
18	Skor Penilaian Uji Hedonik	37
19	Informasi <i>Food Testing</i>	37
20	Hasil Penilaian uji mutu hedonik monga pudding pada 3 Maret 2020	38
21	Hasil Penilaian uji hedonik monga pudding pada 3 Maret 2020	39
22	Descriptive Statistics Monga Pudding	40
23	Hasil Penilaian uji mutu hedonik monga ice cream pada 3 Maret 2020	41
24	Hasil Penilaian uji hedonik monga ice cream pada 3 Maret 2020	42
25	Descriptive Statistics Monga Ice Cream	43
26	Hasil Penilaian uji mutu hedonik monga cookies pada 3 Maret 2020	43
27	Hasil Penilaian uji hedonik cookies pada 3 Maret 2020	44
28	Descriptive Statistics Monga Cookies	45

DAFTAR LAMPIRAN

A Foto Hasil Produk	A-1
B Foto Alat – Alat.....	B-1
C Resep Produk	C-1
D Kuesioner dan Hasil Uji Mutu Hedonik & Uji Hedonik.....	D-1
E Foto Hasil Pelaksanaan PkM	E-1
F Foto Seminar Hasil	F-1
G Curriculum Vitae	G-1

