

KATA PENGANTAR

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

Tugas Akhir dengan judul PEMANFAATAN TEPUNG PISANG DALAM PEMBUATAN PRODUK BOMBOLONI DENGAN ISIAN *BANANA CUSTARD* DENGAN BERBAGAI JENIS PISANG ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Univeristas 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, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penggerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada :

1. Bapak Dr.Drs.Soesono Bong,M.M. selaku pembimbing.
2. Ibu Dr. Diana Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezvary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Bapak V. Nonot Yuliantoro, S.Sos.,M.M selaku Ketua Dosen penguji..
5. Ibu Juliana, S.E.,M.M selaku Anggota Dosen penguji.
6. Bapak Reagan Brian, S.ST.,M.M. selaku Anggota Dosen penguji.
7. Bapak Jimmy Muller Hasoloan Situmorang, A.Md.Par., B.Sc., M.B.A., selaku Penasihat 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. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.

12. Chelsea Cornelia yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan tugas akhir dan memberikan dukungan dalam setiap kesulitan yang dihadapi oleh penulis.
13. Thomas Edison yang siap sedia membantu penulis dalam penulisan tugas akhir.
14. Teman-teman seperjuangan angkatan 2016 Universitas Pelita Harapan, Fakultas Pariwisata, Program Studi Pengelolaan Perhotelan Kelas B yang telah memberikan semangat dan bantuan.
15. 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, Agustust 2020

Stanfield

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Halaman
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN	
UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	2
B. Perumusan dan Batasan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Sistematika Penulisan.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Paparan Teoritis.....	10
B. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	16
C. Rerangka Konseptual.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	20
B. Rancangan Penelitian.....	20
C. Metode Penentuan Sampel.....	23
D. Metode Pengumpulan Data.....	25

E. Pengukuran Variabel.....	27
F. Metode Analisis Data.....	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil.....	30
B. Pembahasan.....	55

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan.....	58
B. Saran.....	60

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

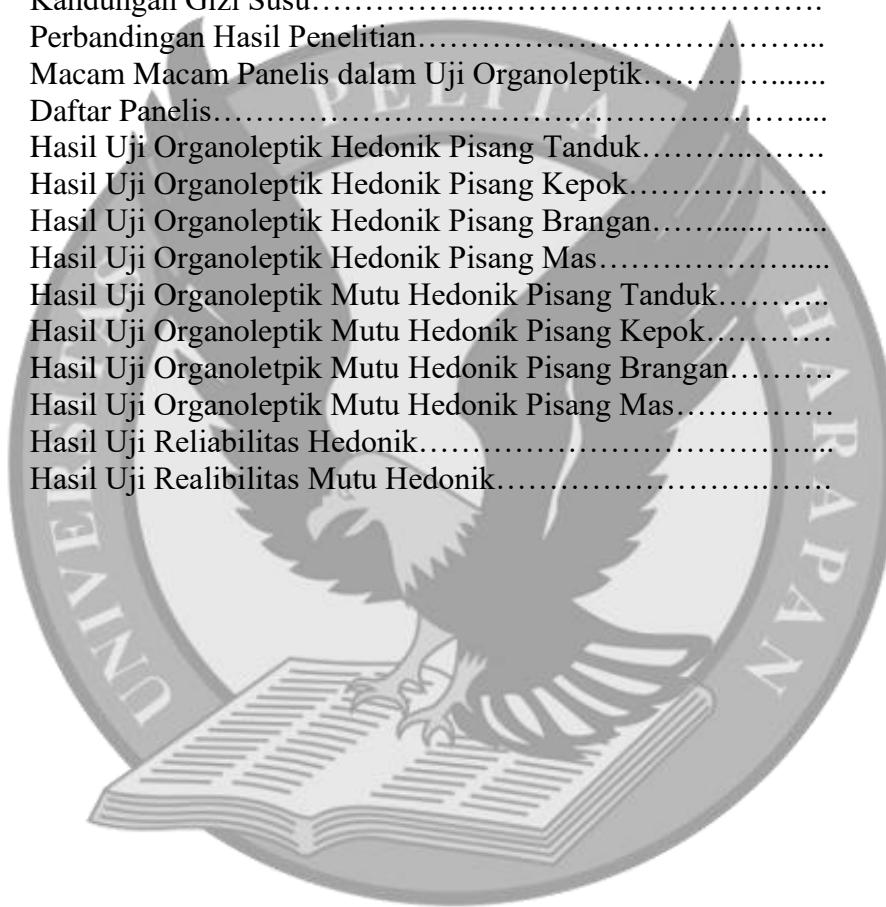
DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1	Rerangka Konseptual.....	18
2	Flowchart Pembuatan Bomboloni.....	32



DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1	Perbandingan Komposisi Tepung Pisang.....	11
2	Kandungan Gizi Gula Pasir.....	12
3	Kandungan Gizi Susu.....	13
4	Perbandingan Hasil Penelitian.....	16
5	Macam Macam Panelis dalam Uji Organoleptik.....	25
6	Daftar Panelis.....	35
7	Hasil Uji Organoleptik Hedonik Pisang Tanduk.....	37
8	Hasil Uji Organoleptik Hedonik Pisang Kepok.....	39
9	Hasil Uji Organoleptik Hedonik Pisang Brangan.....	41
10	Hasil Uji Organoleptik Hedonik Pisang Mas.....	43
11	Hasil Uji Organoleptik Mutu Hedonik Pisang Tanduk.....	46
12	Hasil Uji Organoleptik Mutu Hedonik Pisang Kepok.....	48
13	Hasil Uji Organoletpik Mutu Hedonik Pisang Brangan.....	50
14	Hasil Uji Organoleptik Mutu Hedonik Pisang Mas.....	52
15	Hasil Uji Reliabilitas Hedonik.....	54
16	Hasil Uji Realibilitas Mutu Hedonik.....	54



LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1.	Foto Percobaan Pertama.....	A-1
2.	Foto Percobaan Kedua.....	B-1
3.	Kuesioner.....	C-1
4.	Kuesioner.....	C-2
5.	Kuesioner.....	C-3

