

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 PEMBUATAN FERMENTASI MADU MENGGUNAKAN REMPAH-REMPAH 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, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penggeraan Tugas Akhir ini, yaitu kepada :

1. Bapak V. Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M. selaku pembimbing.
2. Ibu Dr. Diena 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. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Ketua Dosen penguji.
5. Bapak Jimmy Muller Hasoloan Situmorang, A.Md.Par., B.Sc., M.B.A., selaku Anggota Dosen penguji.
6. Bapak Kevin Gustian Julius, S.Tr.Par., M.Par., 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 dan kakak yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
12. Teman-teman seperjuangan angkatan 2016 Universitas Pelita Harapan, Fakultas Pariwisata, Program Studi Pengelolaan Perhotelan Kelas B yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman terbaik penulis, Nathania Jesslyn dan Kezia Euodia yang sudah mendukung penulis dan terus memberi semangat.

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.

Jakarta, 18 Agustus 2020

Tim Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| Halaman | |
| HALAMAN JUDUL | |
| 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..... | 1 |
| B. Perumusan dan Batasan Masalah..... | 5 |
| C. Tujuan dan Manfaat Penelitian..... | 5 |
| D. Hasil Penelitian..... | 6 |
| E. Sistematika Penulisan..... | 6 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | |
| A. Kajian Khusus Tentang Madu..... | 8 |
| B. Kajian Khusus Tentang Fermentasi..... | 10 |
| C. Kajian Khusus Tentang Rempah – Rempah..... | 11 |

BAB III METODE PENELITIAN

| | |
|--|----|
| A. Gambaran Umum Objek Penelitian..... | 16 |
| B. Rancangan Penelitian..... | 16 |
| C. Metode Penentuan Sampel..... | 19 |
| D. Instrumen Pengumpulan Data..... | 19 |
| E. Pengukuran Variabel..... | 21 |
| F. Metode Analisis Data..... | 21 |

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

| | |
|------------------------|----|
| A. Hasil..... | 24 |
| B. Hasil Uji Coba..... | 26 |

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

| | |
|------------------|----|
| A. Simpulan..... | 35 |
| B. Saran..... | 35 |

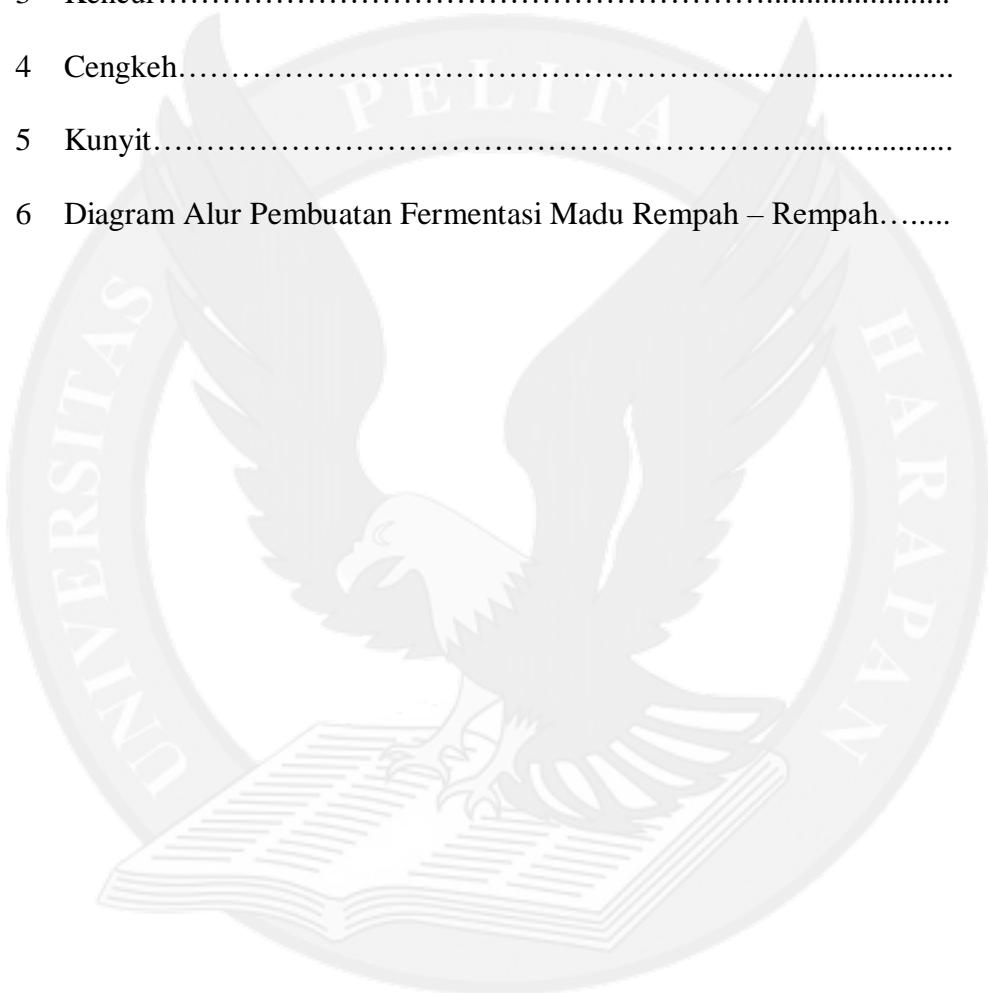
DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR GAMBAR

| No. Keterangan | | Halaman |
|-----------------------|---|----------------|
| 1 | Jahe..... | 12 |
| 2 | Sereh atau Serai..... | 13 |
| 3 | Kencur..... | 14 |
| 4 | Cengkeh..... | 15 |
| 5 | Kunyit..... | 15 |
| 6 | Diagram Alur Pembuatan Fermentasi Madu Rempah – Rempah..... | 29 |



DAFTAR TABEL

| No. | Keterangan | Halaman |
|------------|--|----------------|
| 1 | Kandungan Nutrisi per 100 Gr (3,5 oz) Madu | 10 |
| 2 | <i>Time Frame</i> Uji Coba Penelitian | 23 |
| 3 | Penilaian dari Panelis | 26 |
| 4 | Data Statistik | 27 |
| 5 | Hasil Tes Panelis Dari Segi Rasa..... | 32 |
| 6 | Hasil Tes Panelis Dari Segi Warna..... | 33 |
| 7 | Hasil Tes Panelis Dari Segi Aroma..... | 34 |
| 8 | Hasil Tes Panelis Dari Segi Tekstur..... | 35 |
| 9 | Data Distribusi Frekuensi | 37 |

DAFTAR LAMPIRAN

| No. Keterangan | Halaman |
|-------------------------------|----------------|
| 1 Foto Percobaan Pertama..... | A-1 |
| 2 Foto Percobaan Kedua..... | B-1 |
| 3 Foto Percobaan Ketiga..... | C-1 |
| 4 Daftar Kuesioner..... | D-1 |

