

KATA PENGANTAR

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

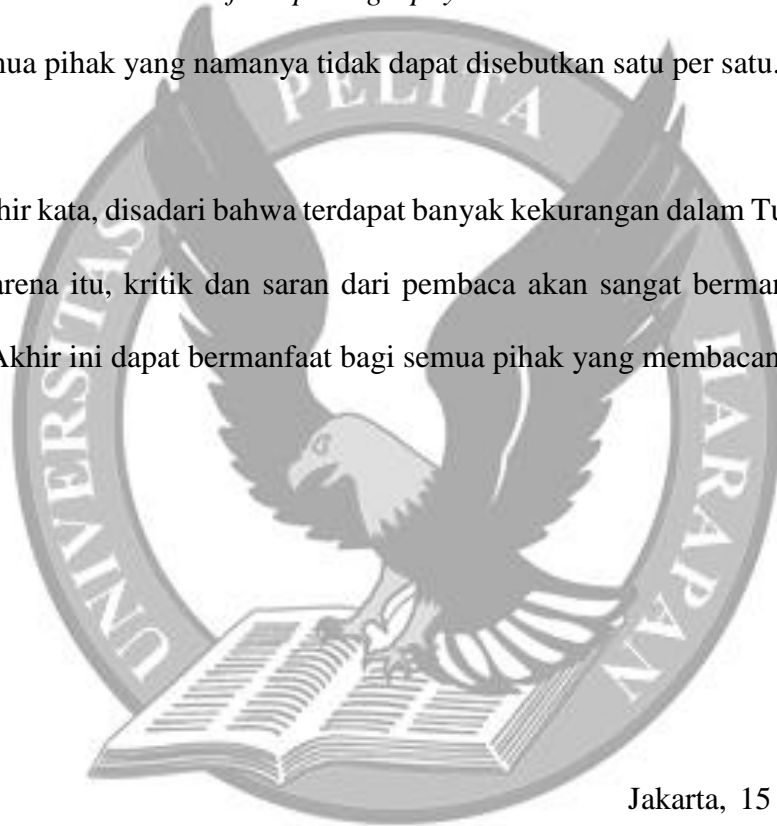
Tugas Akhir karya kompetensi profesi yang berjudul “15 Variasi Olahan Tepung Almond” ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan - Jakarta.

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 yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si., selaku Pembimbing yang telah memberikan nasehat dan masukan kepada Tim Penulis selama proses pengerjaan Tugas akhir, dan juga telah meluangkan waktu yang cukup banyak untuk membantu Tim Penulis serta mendoakan dan memberikan semangat kepada Tim Penulis sehingga Tim Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwarly, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
5. Staff Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.

6. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberi dukungan, doa, dan kasih sayang.
7. Teman-teman seperjuangan Yulliana Tenggara, Tasya Adevia, Jessica Youngky, Phoenix Margamu, Dyora, Rezky Loa, Khendy Suhaidi, dan Steven Lias yang saling mendukung, membantu, dan memberikan perhatian.
8. Cindy Clarissa yang selalu memberi bantuan dan memberikan semangat.
9. Josephine Olivia selaku *designer* dari buku resep tim penulis.
10. Ruth Wilianto selaku *food photography*.
11. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa 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, 15 Febuari 2021

Juwita Sari

DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	8
BAB II PERALATAN DAN BAHAN PEMBUATAN PRODUK	
A. Alat-alat Pembuatan Produk.....	9
B. Bahan Pembuatan Produk.....	12
BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP	
A. Konsep Ide Pembuatan Buku Resep.....	21
B. Pengumpulan Data.....	21
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep.....	24
D. Lay-Out Rancangan Buku.....	27
E. Editing.....	28
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	28
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	
A. Hasil.....	29
B. Evaluasi.....	48

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan.....	49
B. Saran.....	50

DAFTAR PUSTAKA	51
-----------------------	----

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR TABEL

No. Keterangan	Halaman
1. Kandungan Nutrisi 1 Ons Almond.....	2
2. Kandungan Nutrisi 3,5 Ons Tepung Terigu.....	3
3. Alat-alat Pembuatan Produk.....	9
4. Resep dan Bahan Makanan.....	12
5. Uji Coba Organoleptik Pertama Kepada Mam Lice Sari Dosen <i>Pastry</i> Universitas Pelita Harapan.....	30
6. Uji Coba Organoleptik Pertama Kepada Mam Lice Sari Dosen <i>Pastry</i> Universitas Pelita Harapan.....	32
7. Uji Coba Hedonik Pertama Kepada Mam Lice Sari Dosen <i>Pastry</i> Universitas Pelita Harapan.....	32
8. Uji Coba Organoleptik Kedua Kepada <i>Pastry Chef</i> Shinta Pullman Jakarta Central Park.....	33
9. Uji Coba Organoleptik Kedua Kepada <i>Pastry Chef</i> Shinta Pullman Jakarta Central Park.....	35
10. Uji Coba Hedonik Kedua Kepada <i>Pastry Chef</i> Shinta Pullman Jakarta Central Park.....	35
11. Uji Coba Organoleptik Ketiga Kepada <i>Pastry Chef</i> Rohman Pullman Jakarta Central Park.....	36
12. Uji Coba Organoleptik Ketiga Kepada <i>Pastry Chef</i> Rohman Pullman Jakarta Central Park.....	38
13. Uji Coba Hedonik Ketiga Kepada <i>Pastry Chef</i> Rohman Pullman Jakarta Central Park.....	38

DAFTAR GAMBAR

No. Keterangan	Halaman
1. Tahap Pembuatan Rancangan Buku Resep Variasi Olahan Tepung Almond.....	20
2. Tahap Penyusunan Buku Resep.....	24
3. Cover Depan dan Belakang.....	27
4. Sambutan Pembimbing.....	40
5. Sambutan Tim Penulis.....	41
6. Daftar Isi.....	41
7. Tentang Tepung Almond.....	42
8. 15 Variasi Olahan Tepung Almond.....	43

