

KATA PENGANTAR

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

Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul Makanan Dengan Kandungan Omega Tiga Tinggi Bagi Penyandang Disleksia 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 pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Vasco A. H. Goeltom, S.ST.Par., M.M., selaku Pembimbing Tugas Akhir.
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. Bapak Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M., selaku Ketua Penguji Sidang Proyek Akhir, Bapak Drs. Demson R. H. Goeltom, M.Pd. dan Ibu Julita Then S.Par., M.Par., selaku Anggota Penguji Sidang Proyek Akhir.
5. Ibu Juliana, S.E., M.M., selaku Penasehat Akademik.
6. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

7. Staf karyawan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan yang telah membantu tim penulis dalam kegiatan administratif.
8. Staf karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu tim penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan bantuan.
10. Teman-teman seperjuangan Aurellia C. Wijaya, Bella Caufista, Felicia Cangestu, Harrel Febrian, Kevin Budiono, Sherina F. Gosal, Tara Laurensia, Timothy Imanuel dan Valencia Laurienia yang telah memberikan semangat dan bantuan.
11. Teman-teman akrab Claudia Thendywinaryo, Dafa Pradana, Gracia Austin, Marlindah T. Suyata, Tjioe Maxell, Timothy J. Tjendra dan Toby Oktavian yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
12. 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.

Jakarta, 22 Februari 2021

Lauren E. Wongjaya

DAFTAR ISI

Halaman

| | |
|--|-----|
| HALAMAN JUDUL | |
| PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR | |
| PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING | |
| PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR | |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep | 7 |
| | |
| BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK | |
| A. Bahan Pembuatan Produk | 8 |
| B. Peralatan Pembuatan Produk..... | 31 |
| | |
| BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP | |
| A. Konsep Ide | 37 |
| B. Pengumpulan Data | 38 |
| C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep..... | 62 |
| D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku Resep | 64 |
| E. Penyuntingan..... | 66 |
| F. Pencetakan Rancangan Buku Resep | 66 |
| | |
| BAB IV HASIL DAN EVALUASI | |
| A. Hasil | 67 |
| B. Evaluasi..... | 69 |

BAB V PENUTUP

A. Simpulan70
B. Saran.....71

DAFTAR PUSTAKA72

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

| No. | Keterangan | Halaman |
|-----|---|---------|
| 1. | Sampul Depan Rancangan Buku Resep | 64 |
| 2. | Kata Sambutan | 65 |
| 3. | Prakata | 65 |
| 4. | Isi Rancangan Buku Resep | 66 |



DAFTAR TABEL

| No. | Keterangan | Halaman |
|-----|--|---------|
| 1. | Bahan Pembuatan Produk | 8 |
| 2. | Alat Pembuatan Produk..... | 31 |
| 3. | Resep <i>Cheesy Tuna Melt Balls</i> | 39 |
| 4. | Resep <i>Red Pepper and Spinach Scramble Wraps</i> | 39 |
| 5. | Resep <i>Tuna Bruschetta</i> | 40 |
| 6. | Resep <i>Tuna Melt Sandwich</i> | 41 |
| 7. | Resep <i>Tuna Satay</i> | 41 |
| 8. | Resep <i>Clam Chowder</i> | 42 |
| 9. | Resep <i>Creamy Spinach Soup</i> | 43 |
| 10. | Resep <i>Fish Meatball Soup</i> | 43 |
| 11. | Resep <i>Spring Salmon Chowder</i> | 44 |
| 12. | Resep <i>Tom Yum Seafood</i> | 45 |
| 13. | Resep <i>Creamed Spinach-Stuffed Salmon</i> | 47 |
| 14. | Resep <i>Dory with Lemon Butter Sauce</i> | 47 |
| 15. | Resep <i>Salmon Teriyaki</i> | 48 |
| 16. | Resep <i>Sarden Homemade</i> | 48 |
| 17. | Resep <i>Tuna Katsu Curry</i> | 49 |
| 18. | Resep <i>Avocado Smoothie</i> | 51 |
| 19. | Resep <i>Banana Walnut Bread</i> | 52 |
| 20. | Resep <i>Bolu Soya</i> | 53 |
| 21. | Resep <i>Dragon Chia Pudding</i> | 53 |
| 22. | Resep <i>Walnut Apple Pie</i> | 53 |
| 23. | Hasil Uji Hedonik 1 | 55 |
| 24. | Hasil Uji Hedonik 2..... | 57 |
| 25. | Hasil Uji Hedonik 3..... | 59 |
| 26. | Uji Statistik Deskriptif | 60 |
| 27. | Uji Statistik Friedman | 61 |
| 28. | Rata – rata Ranking | 61 |
| 29. | <i>Timetable</i> Pembuatan Rancangan Buku Resep..... | 63 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|------------|---|
| Lampiran A | Kuesioner Uji Hedonik |
| Lampiran B | Kuesioner Evaluasi Rancangan Buku Resep |

