

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan berkat dan anugerah-Nya sehingga Karya Kompetensi Profesi peneliti yang berjudul “Penelitian Pengolahan Boba Dengan Bahan Dasar Labu Kuning” dapat diselesaikan dengan baik. Adapun maksud dan tujuan dari pembuatan Karya Kompetensi Profesi ini adalah sebagai pemenuhan syarat mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Pengelolaan Studi Perhotelan Universitas Pelita Harapan, Jakarta.

Tanpa adanya bantuan dan semangat yang diberikan oleh berbagai pihak, Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi tidak akan dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Oleh karena itu penulis ingin berterima kasih kepada semua pihak yang telah membantu pada saat pengerjaan tugas akhir, yaitu kepada:

1. Bapak Dr. (Hon.) Jonathan L. Parapak, M. Eng.Sc. selaku Rektor Universitas Pelita Harapan
2. Bapak Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si., Selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dari awal hingga akhir pengerjaan Karya Kompetensi Profesi dan yang telah memberikan berbagai masukan.
3. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., CHE selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
4. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A. Par., M.M. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan
5. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A. selaku Penasehat Akademik selama menempuh Studi Pengelolaan Perhotelan di Universitas Pelita Harapan
6. Bapak Dr. Soeseno Bong selaku ketua penguji sidang tugas akhir Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan
7. Bapak Kevin Gustian Yulius, S.Tr.Par., M.Par selaku anggota penguji tugas akhir Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan
8. Miss Stephanie T. Mulyono, S.ST., M.Par selaku anggota penguji tugas akhir Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan
9. Seluruh dosen yang telah mengajar selama menempuh Studi Pengelolaan Perhotelan di Universitas Pelita Harapan
10. Staf karyawan Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang telah membantu

peneliti dalam kegiatan administratif

11. Orang tua dan saudara yang selalu memberikan dukungan dalam bentuk doa dan kasih sayang

12. Seluruh pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu

peneliti beranggapan bahwa Karya Kompetensi Profesi yang peneliti buat merupakan karya terbaik yang dapat peneliti persembahkan bagi dosen, tetapi peneliti menyadari bahwa tidak menutup kemungkinan di dalamnya terdapat kekurangan-kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran sangat peneliti harapkan. Akhir kata, semoga Karya Kompetensi Profesi peneliti dapat bermanfaat bagi peneliti khususnya dan para pembaca pada umumnya.

Jakarta, 19 Februari 2021

Penyusun,



Grace Kezia Josephine

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Sistematika Penulisan	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Paparan Teoritis	8
B. Hasil Penelitian Sebelumnya	16
C. Perumusan Hipotesis	17
D. Kerangka Konseptual	18

BAB III METODE PENELITIAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian	21
B. Rancangan Penelitian	22
C. Metode Penentuan Sampel	24
D. Instrumen Pengumpulan Data	26
E. Pengukuran Variabel	26
F. Metode Analisis Data	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil	31
B. Pembahasan.....	39

BAB V KESIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN

A. Kesimpulan	41
B. Saran.....	41
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian	42

DAFTAR PUSTAKA 43

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Labu Kuning	3
2	<i>Black Boba</i>	13
3	<i>Clear Boba</i>	13
4	<i>Popping Boba</i>	14
5	Kerangka Konseptual	20
6	Langkah Pembuatan Boba	23



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Jumlah Produksi Labu Kuning.....	3
2	Rata – rata Konsumsi Boba per Orang Dalam Satu Bulan	8
3	Peningkatan Penjualan Boba Sejak 2018.....	9
4	Pertumbuhan Outlet Bubble Drink di Indonesia.....	10
5	Data Panelis Terlatih	33
6	Hasil Uji Mutu Hedonik Boba Labu Kuning dari Segi Rasa	35
7	Hasil Uji Mutu Hedonik Boba Labu Kuning dari Segi Warna	36
8	Hasil Uji Mutu Hedonik Boba Labu Kuning dari Segi Aroma.....	36
9	Hasil Uji Mutu Hedonik Boba Labu Kuning dari Segi Tekstur.....	37
10	Hasil Uji Hedonik Boba Labu Kuning.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A	Form Form Uji Mutu Hedonik.....	A-1
B	Kuesioner Kuesioner Uji Hedonik terhadap Panelis..... Kuesioner Uji Kesukaan Panelis terhadap Black Boba	B-1 B-4
C	Dokumentasi Dokumentasi Produk	C-1

