KATA PENGANTAR

Puji Syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan berkat dan anugerah-Nya peneliti bisa menyelesaikan penulisan hasil peneliti seminar yang berjudul "Seminar Hasil Penelitian Pengembangan *Boba* Dengan Bahan Dasar Labu Kuning" dengan sebaik mungkin, walaupun terdapat berbagai kendala yang peneliti alami. Di sini peneliti membahas mengenai hasil penelitian yang dipaparkan pada saat seminar. Adapun maksud dan tujuan dari pembuatan seminar hasil penelitian ini adalah untuk menjelaskan kepada *reviewer* mengenai produk yang peneliti buat mulai dari sejarah adanya *boba*, bahan yang peneliti gunakan serta proses pembuatan *boba*-nya, serta apa kelebihan dan manfaat dari produk tersebut, juga untuk memperkenalkan produk yang dibuat. Adapula hasil dari penelitian yang dilakukan dan metode apa saja yang digunakan.

Selama melakukan seminar hasil penelitian tentu saja peneliti mendapat banyak sekali hambatan, apalagi jika dilihat pada situasi pandemi sekarang ini, membuat peneliti agak sulit untuk melakukan seminar secara langsung, yang dimana seminar pun harus dijalankan secara *online* tetapi berkat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak peneliti dapat memaparkan hasil penelitian pada saat seminar dengan baik dan tepat waktu. Oleh karena itu peneliti ingin berterima kasih kepada semua pihak yang telah membantu pada saat pengerjaan seminar hasil penelitian, 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 Universitas Pariwisata 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 didalamnya 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

Jessica Shaina Wijaya

RINGKASAN

Seminar merupakan salah satu kegiatan untuk memperkenalkan produk yang telah dibuat kepada para peserta seminar. Seminar juga dilakukan untuk memperjelas maksud dan tujuan dari pada penelitian yang dilakukan. Selain mempresentasikan produk yang dihasilkan, seminar juga berisikan kegiatan tanya jawab antara peserta dan pembawa seminar. Oleh karena itu, peneliti melakukan kegiatan seminar untuk menjelaskan produk yang dibuat yaitu, boba dari bahan dasar labu kuning. Dalam seminar ini peneliti menjelaskan mengenai pendahuluan, sejarah, pembuatan boba labu kuning, serta hasil dari penelitian yang dilakukan dan metode apa saja yang digunakan. Dalam penelitian ini peneliti ingin mengetahui mengenai warna, rasa, tekstur, dan aroma dari boba asli yang akan berubah jika ditambahkan bahan dasar labu kuning. Peneliti menggunakan uji organoleptik yang terdiri dari uji mutu hedonik dan uji hedonik untuk mengetahui kesukaan panelis terhadap boba yang dibuat, disini peneliti melakukan pengujian dari 20 panelis terlatih. Hasil penelitian yang peneliti dapat setelah melakukan pengujian tersebut bahwa perbandingan kesukaan antara boba asli dengan boba yang menggunakan bahan dasar labu kuning tidak berbeda jauh dan produk yang peneliti buat tetap disukai oleh panelis, dan juga ada beberapa perubahan signifikan pada *boba* dari segi warna, rasa, tekstur, dan aroma.

DAFTAR ISI

	Halaman
HAL	AMAN JUDUL
LEM	BAR PERSETUJUAN HASIL SEMINAR
PERS	ETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR
PERS	ETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR
KAT	A PENGANTARvi
	SKASANviii
	FAR ISIix
DAF	FAR LAMPIRANx
BAB	I PENDAHULUAN1
A.	Latar Belakang1
B.	Tujuan1
C.	Manfaat2
D.	Deskripsi Penelitian
BAB	II PROFIL KEGIATAN3
A.	Nama dan Tema Kegiatan
B.	Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan
C.	Pemateri
D.	Personel4
	III PENYELENGGARAAN SEMINAR5
A	Persiapan5
В	Pelaksanaan Kegiatan Seminar
	Penutupan. 5
BAB	IV PEMBAHASAN7
A.	Pemaparan Materi
B.	Pemaparan Umpan Balik8
BAB	V SIMPULAN DAN REKOMENDASI9
A	Simpulan9
В	Rekomendasi9
DAF	TAR PUSTAKA10
LAM	PIRAN
DAFT	TAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	halaman
A	Lampiran	
	Berita Acara	A-1
	Susunan Acara	A-2
	Foto Kegiatan	
	Daftar Hadir Peserta	A-3
	Daftar Hadir Penulis dan Personnel	A-3
В	Artikel	
	Draft Artikel	B-1