

## 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 Penelitian Produk Hidangan Penutup Dengan Tepung Ganyong ini ditujukan untuk memenuhi sebagai 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, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini yaitu kepada:

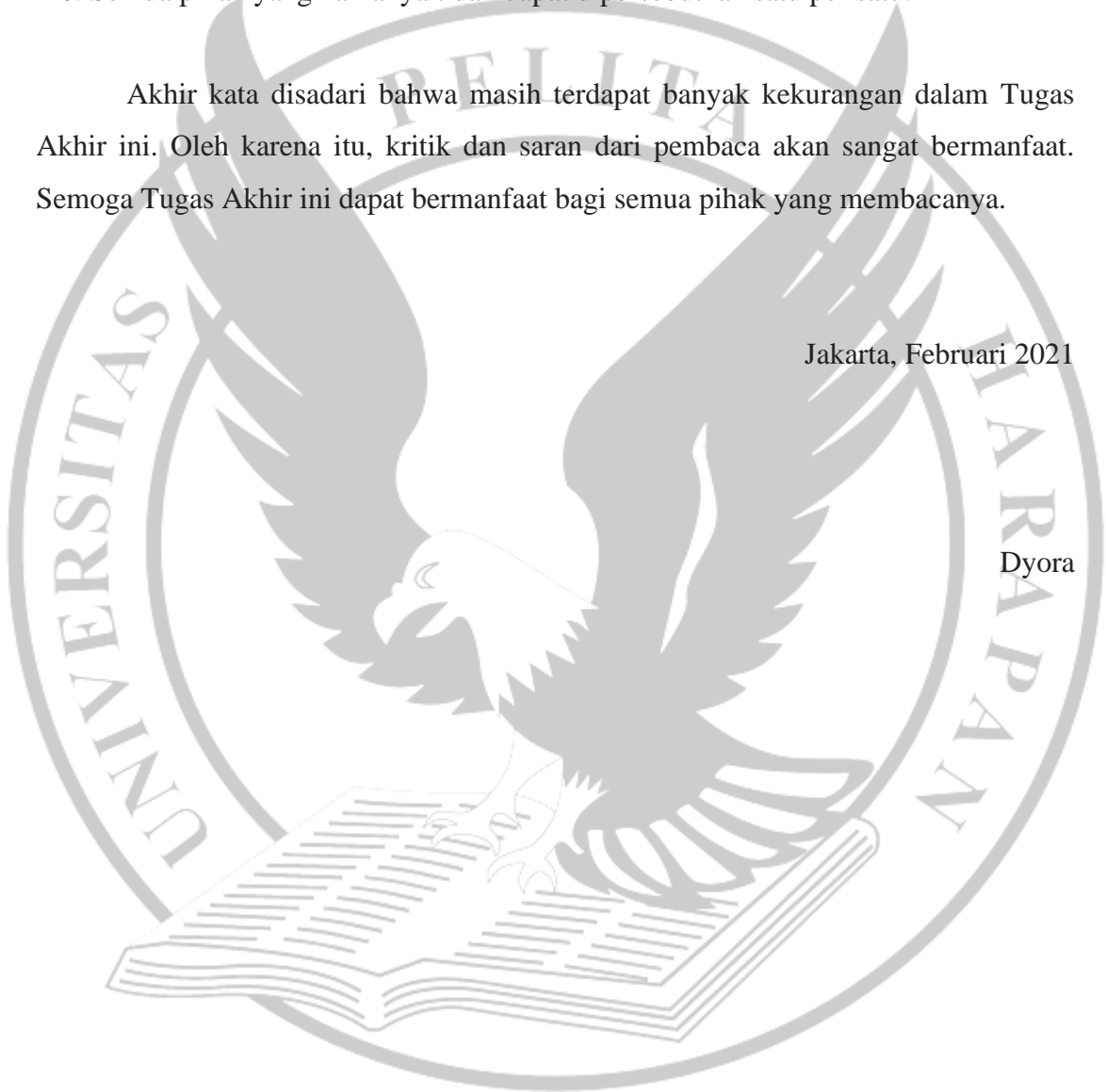
1. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST.Par., M.M. selaku Pembimbingan Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
5. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
6. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.

8. Teman-teman seperjuangan Anggi, Cherry, Celia, Harrel, Juwita, Khendy, Phoenix, Ryan, Steven, Yulliana yang telah memberikan semangat dan bantuan.
9. Teman-teman akrab Armando, Daniel, Deven, Evelin, Jefriandy, Martin, Tasya yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian.
10. Semua pihak yang namanya tidak dapat dipersebutkan 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, Februari 2021

Dyora



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan dan Batasan Masalah .....	7
C. Tujuan Penelitian .....	7
E. Sistematika Penulisan .....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Paparan Teoritis .....	11
B. Penelitian Terdahulu .....	30
C. Hipotesis .....	32
D. Kerangka Konseptual .....	32
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Gambaran Umum Objek Penelitian .....	33
B. Rancangan Penelitian .....	34
C. Metode Penentuan Sampel .....	46
D. Instrumen Pengumpulan Data .....	48

E.Pengukuran Variabel .....	50
F.Metode Analisis Data.....	50

**BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil .....	53
B. Pembahasan .....	55

**BAB V SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN  
PENELITIAN**

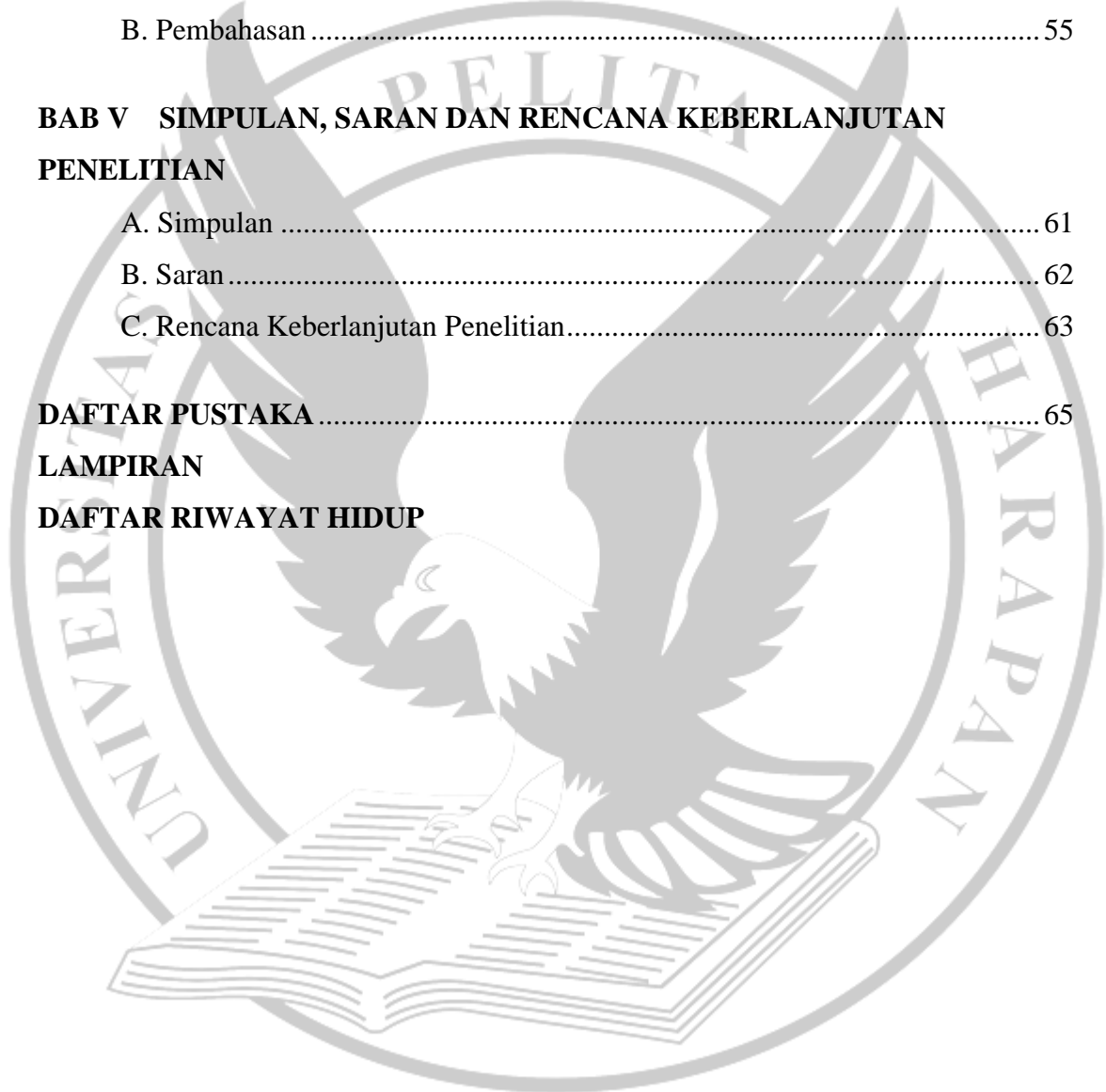
A. Simpulan .....	61
B. Saran .....	62
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian.....	63

**DAFTAR PUSTAKA .....**

65

**LAMPIRAN**

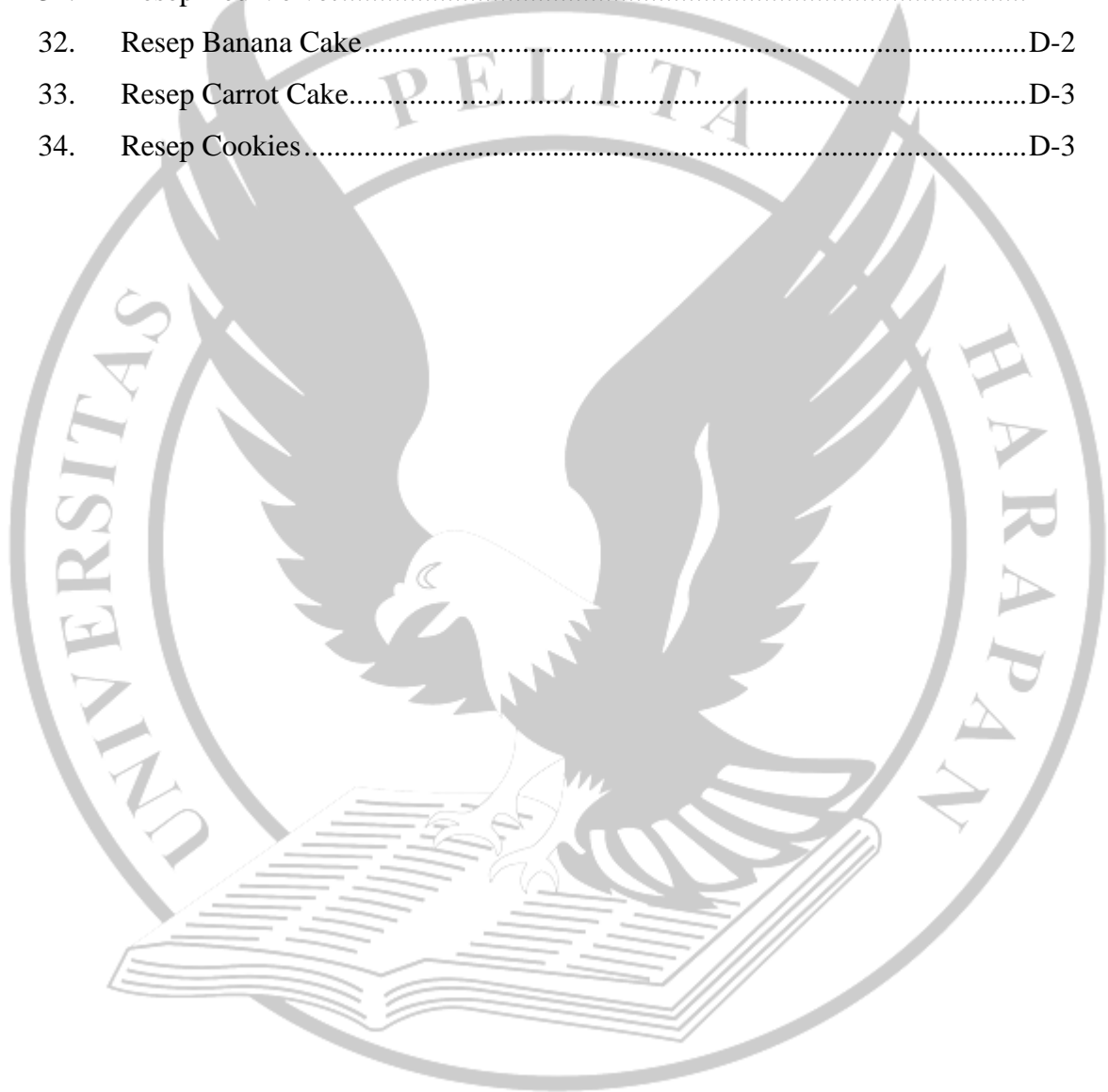
**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR GAMBAR

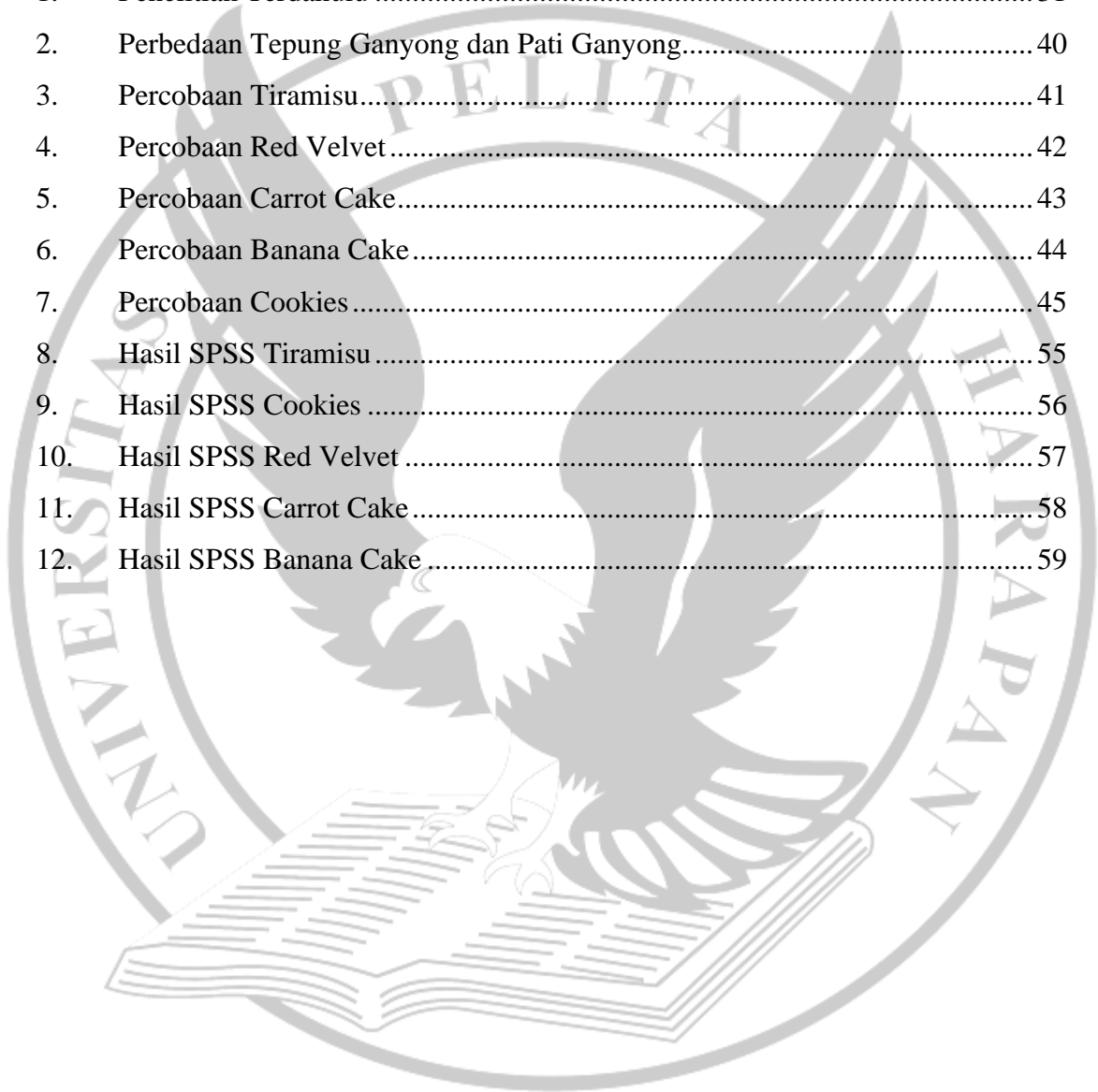
No.	Keterangan	Halaman
1.	Data Impor Gandum Indonesia .....	3
2.	Data Negara Pengekspor Gandum .....	4
3.	Kandungan Gizi Umbi Ganyong, Tepung Ganyong, dan Tepung Terigu .....	13
4.	Kerangka Konseptual .....	32
5.	Daftar Panelis .....	54
6.	Tiramisu .....	A-1
7.	Red Velvet.....	A-1
8.	Carrot Cake .....	A-2
9.	Banana Cake.....	A-2
10.	Cookies.....	A-2
11.	Formulir Uji Organoleptik Hedonik.....	B-1
12.	Formulir Uji Organoleptik Mutu Hedonik.....	B-2
13.	Panelis Ahli 1 .....	B-3
14.	Panelis Ahli 2 .....	B-3
15.	Panelis Terlatih.....	B-4
16.	Uji Validitas Hedonik .....	C-1
17.	Uji Reliabilitas Hedonik.....	C-1
18.	Uji Mean Hedonik Tiramisu .....	C-1
19.	Uji Mean Hedonik Red Velvet.....	C-2
20.	Uji Mean Hedonik Carrot Cake .....	C-2
21.	Uji Mean Hedonik Banana Cake.....	C-2
22.	Uji Mean Hedonik Cookies.....	C-3
23.	Uji Validitas Mutu Hedonik.....	C-3
24.	Uji Reliabilitas Mutu Hedonik.....	C-3
25.	Uji Mean Mutu Hedonik Tiramisu.....	C-4
26.	Uji Mean Mutu Hedonik Red Velvet.....	C-4

27.	Uji Mean Mutu Hedonik Carrot Cake.....	C-4
28.	Uji Mean Mutu Hedonik Banana Cake.....	C-5
29.	Uji Mean Mutu Hedonik Cookies.....	C-5
30.	Resep Tiramisu.....	D-1
31.	Resep Red Velvet.....	D-2
32.	Resep Banana Cake.....	D-2
33.	Resep Carrot Cake.....	D-3
34.	Resep Cookies.....	D-3



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Penelitian Terdahulu .....	31
2.	Perbedaan Tepung Ganyong dan Pati Ganyong.....	40
3.	Percobaan Tiramisu.....	41
4.	Percobaan Red Velvet.....	42
5.	Percobaan Carrot Cake.....	43
6.	Percobaan Banana Cake.....	44
7.	Percobaan Cookies .....	45
8.	Hasil SPSS Tiramisu .....	55
9.	Hasil SPSS Cookies .....	56
10.	Hasil SPSS Red Velvet .....	57
11.	Hasil SPSS Carrot Cake.....	58
12.	Hasil SPSS Banana Cake .....	59



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	LAMPIRAN A : Hasil Produk Penelitian.....	A-1
2.	LAMPIRAN B : Formulir Uji Organoleptik.....	B-1
3.	LAMPIRAN C : Hasil Uji Organoleptik .....	C-1
4.	LAMPIRAN D : Resep.....	D-1

