

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Laporan Seminar Hasil Penelitian ini dapat diselesaikan.

Laporan Seminar Hasil Penelitian dengan judul Pemanfaatan Buah-buahan Dalam Mengolah *Filling Fruit Tartlet* 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 Drs. Demson R.H. Goeltom., M.Pd., 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. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE, selaku Penasehat Akademik.
5. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
6. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administrative.
7. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
9. Teman-teman seperjuangan Averine Hernando, Therecia Kuo, dan Queenie Luo yang telah memberikan semangat dan bantuan.
10. Teman-teman akrab Vitalis Arum, Group Burlon, dan Group Camarade yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian.
11. Teman-teman akrab Callista, Valent Hendrison, Stevie Ericjona, dan Silvia 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, Januari 2021

Stanley Tio

## RINGKASAN

Buah-buahan merupakan salah satu bahan makanan yang sangat baik untuk dikonsumsi. Buah-buahan memiliki banyak manfaat dan juga merupakan sumber vitamin dan kadar lemak yang baik untuk tubuh. Nutrisi yang terdapat pada buah-buahan menjaga tubuh agar tetap sehat serta melindungi tubuh dari zat-zat kimia yang masuk ke dalam tubuh. Di Indonesia, tingkat konsumsi buah-buahan masih sangat rendah yaitu hanya 180 gram per hari menurut data *South East Asian Food and Agriculture Science and Technology* (SEAFAST, 2018). Jumlah data ini lebih kecil dari rekomendasi *World Health Organization* (WHO) yaitu 400 gram per hari.

Di era sekarang, banyak *trend* terbaru yang muncul di dunia *baking* yang mengolah buah-buahan menjadi berbagai macam kue. Salah satu kue yang banyak digemari adalah *fruit tartlet* yang menggunakan buah-buahan manis.

*Fruit tartlet* merupakan cemilan manis sejenis *pie* mini yang terbuat dari adonan susu, krim, gula, dan kuning telur kemudian diberi isi *custard* telur di atasnya dan menggunakan *topping* buah-buahan. Salah satu bahan untuk membuat *filling fruit tartlet* adalah *custard* berbahan telur yang akan ditambahkan dengan kombinasi buah-buahan yang manis dan juga segar serta mengandung nutrisi yang sehat bagi tubuh. *Topping* buah-buahan pada *fruit tartlet* ini sangat beraneka ragam dari stroberi, pisang, buah naga, dan apel yang membuat hidangan penutup ini menarik di mata konsumen. Pengembangan produk *tartlet* dengan penggunaan buah-buahan dalam proses pengolahan tersebut masih tergolong jarang atau belum ada sama sekali, sehingga masih dapat diinovasi dengan menggunakan buah-buahan di dalam *tartlet* tersebut bukan sekedar menjadi *topping*.

Tujuan dalam melakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima responden terhadap *fruit tartlet* yang dibuat dengan kombinasi *filling* buah-buahan, serta mengetahui pemanfaatan buah dalam proses pembuatan *filling fruit tartlet*. Tahapan metode penelitian dilakukan secara alami dengan campur tangan dari peneliti melalui pengumpulan data melalui media sosial-media sosial yang digunakan untuk mengumpulkan data dari individu dengan melakukan dengan uji organoleptik yang menggunakan panelis sebanyak 20 orang yang terdiri dari 15 panelis terlatih dan 5 panelis tidak terlatih, lalu menggunakan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan kombinasi *filling* pada *fruit tartlet*.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING KKP</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan .....	2
C. Manfaat.....	2
D. Deskripsi Penelitian/ Pembuatan Buku/ Buku Resep .....	2
<b>BAB II PROFIL KEGIATAN .....</b>	<b>5</b>
A. Nama dan Tema Kegiatan .....	5
B. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan .....	5
C. Pemateri.....	5
D. Personel .....	6
E. Profil Peserta/ Partisipan .....	6
<b>BAB III PENYELENGGARAAN SEMINAR .....</b>	<b>7</b>
A. Persiapan.....	7
B. Pelaksanaan Kegiatan Seminar .....	7
C. Penutupan.....	8
<b>BAB IV PEMBAHASAN .....</b>	<b>9</b>
A. Pemaparan Materi .....	9
B. Pemaparan Umpan Balik.....	9
<b>BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....</b>	<b>10</b>
A. Simpulan .....	10
B. Rekomendasi.....	10
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>11</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>12</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	
1.	Lembar Persetujuan Seminar Hasil Produk.....	26
2.	Berita Acara Pelaksanaan Seminar Hasil Produk.....	27
3.	Foto-Foto Kegiatan.....	28



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	
1.	Gambar 1 Diagram Alur Penelitian .....	3
2.	Gambar 2 Diagram Alur Penelitian .....	18
3.	Gambar 3 Perhitungan Median.....	20



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	
1.	Tabel 1 Pelaksanaan Kegiatan .....	7
2.	Tabel 2 Daftar Panelis .....	20
3.	Tabel 3 Rata-rata hasil uji organoleptik pertama <i>filling</i> buah pisang dan kiwi .....	21
4.	Tabel 4 Rata-rata hasil uji organoleptik pertama <i>filling</i> buah naga dan nanas .....	22
5.	Tabel 5 Rata-rata hasil uji organoleptik pertama <i>filling</i> buah mangga dan strawberry .....	23

