

## KATA PENGANTAR

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

Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul Penelitian Pengembangan Terung Belanda Sebagai Pengganti *Cranberry Juice* Dalam Pembuatan *Cocktail Cosmopolitan* ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program studi 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. Ibu Julita, S.Par., M.Par. 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. Theodosia C. Nathalia, S.ST., M.M., selaku Penasehat Akademik.
5. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

6. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
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 yang telah memberikan semangat dan bantuan.
10. Teman-teman akrab yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
11. 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, 18 Februari 2021

Andrew Sunoto

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
ABSTRAK.....	xi

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian .....	8
E. Sistematika Penelitian .....	9

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Paparan Teoritis .....	11
B. Hasil Penelitian Sebelumnya .....	24
C. Rerangka Konseptual .....	25

### BAB III METODE PENELITIAN

A. Gambaran Umum Obyek Penelitian .....	26
B. Rancangan Penelitian .....	27
C. Metode Penentuan Sampel .....	29
D. Metode Pengumpulan Data .....	33
E. Pengukuran Variabel.....	35

F. Metode Analisis Data ..... 37

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil ..... 40  
B. Pembahasan ..... 45

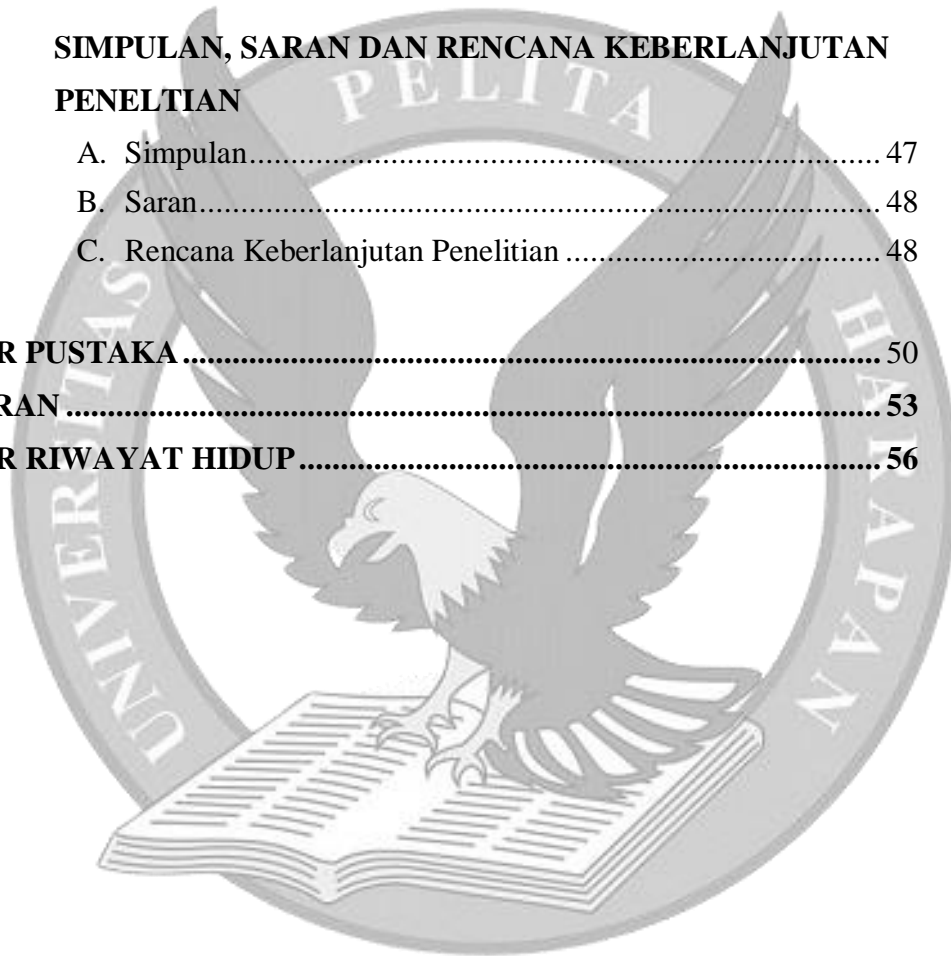
**BAB V SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN  
PENELITIAN**

A. Simpulan ..... 47  
B. Saran ..... 48  
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian ..... 48

**DAFTAR PUSTAKA ..... 50**

**LAMPIRAN ..... 53**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP ..... 56**



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Proses Pembuatan *Cocktail* ..... 35



## DAFTAR TABEL

Tabel 1	Pertumbuhan Konsumsi Rumah Tangga Tahun 2017-2018.....	2
Tabel 2	Resep Dasar <i>Cosmopolitan</i> .....	19
Tabel 3	Daftar Nama Panelis.....	29
Tabel 4	Resep Dasar Jus Terung Belanda .....	31
Tabel 5	Resep Dasar <i>Cocktail Cosmopolitan</i> .....	31
Tabel 6	Alat-alat Pembuatan <i>Cosmopolitan</i> .....	34
Tabel 7	Tabel Indikasi Penilaian .....	37
Tabel 8	Tabel Skala Pengukuran .....	38
Tabel 9	Percobaan Pertama Pembuatan Jus Terung Belanda .....	40
Tabel 10	Percobaan Pertama <i>Cocktail Cosmopolitan</i> dengan Jus Terung Belanda.....	40
Tabel 11	Percobaan Kedua Pembuatan Jus Terung Belanda .....	41
Tabel 12	Percobaan Kedua <i>Cocktail Cosmopolitan</i> dengan Jus Terung Belanda...41	
Tabel 13	Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Kepada Panelis .....	42
Tabel 14	Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Terhadap Rasa Produk.....	43
Tabel 15	Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Produk.....	43
Tabel 16	Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Terhadap Penampilan Produk.....	44
Tabel 17	Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Terhadap Aroma Produk.....	44
Tabel 18	Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Terhadap Keseimbangan dan Kesesuaian Produk.....	45

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A Rekapitulasi Hasil Uji Coba.....	54
Lampiran B Hasil Analisa Data Rata-Rata Uji Coba Menggunakan Buah Terung Belanda Pada Cocktail Cosmopolitan .....	55

