

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan perlindungannya penulis masih diberi kesehatan sampai pada hari ini, sehingga dapat melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dan membuat laporan ini tepat pada waktunya. Laporan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini berjudul Tata Cara Pembuatan dan Pengerukan Nasi Tumpeng dalam Budaya Jawa. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu lancarnya pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM), yaitu:

1. Ibu Ir. Ira B. Hubner, M.T. selaku Ketua Tim Pengabdian kepada Masyarakat dan 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, serta Ketua Tim Penguji.
4. Bapak V. Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M., selaku Anggota Tim Penguji.
5. Ibu Rosianna Sianipar, S.St.Par., M.M., selaku Anggota Tim Penguji.
6. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A., selaku Penasehat Akademik.
7. Bapak Anugerah Agungputranto, S.Tr.Par. selaku Perekam dan Penyunting Video.
8. Bapak Dr. Ing Ihan Martoyo, M.T, M.Sc., MTS. selaku Ketua LPPM Universitas Pelita Harapan yang telah memberikan kesempatan melaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan nomor PM-157-M/FPar/X/2020.

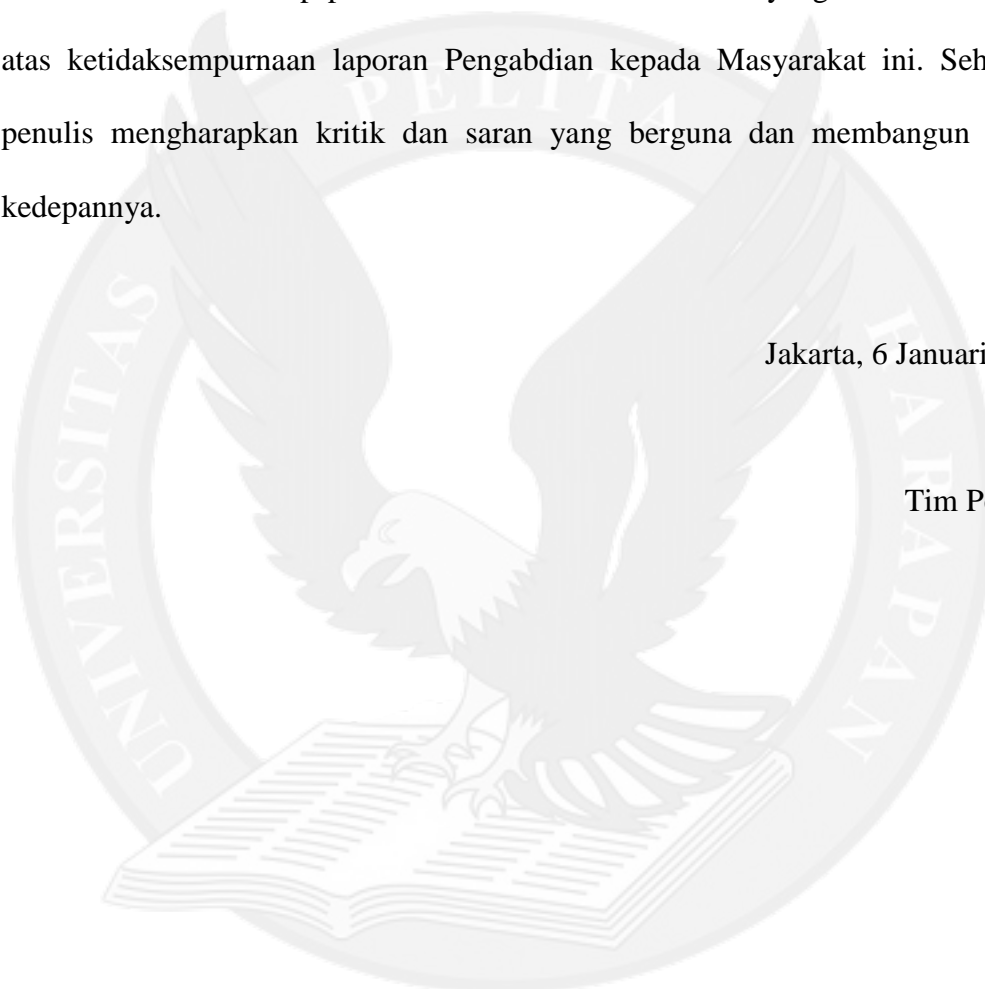
9. Bapak Betha Indra Ketaren selaku Pendiri Adi Gastronomi Indonesia (AGASI).
10. Ibu Dra. Diennaryati Tjokosuprihartono, M. Psi. selaku Wakil Ketua Dewan Pembina Adi Gastronomi Indonesia (AGASI) dan Duta Besar RI Equador 2016-2020.
11. Ibu Prof Dr. Ir. Murdijati Gardjito selaku Guru Besar Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Gadjah Mada.
12. Bapak Prof. Dr. Timbul Haryono, M.Sc. selaku Guru Besar Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada.
13. Bapak Dr. Amiluhur Soeroso, S.E., M.M., M.Si. selaku Dosen Universitas Gadjah Mada dan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Api.
14. Bapak Romo Hanny Atmadji (Mbaji Prawirohardjo) selaku Budayawan dan salah seorang keturunan dari Sultan Hamengkubuwono II yg paham tentang masakan Kraton Ngayogyakarta Hadiningrat.
15. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
16. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
17. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
18. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberi dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
19. Semua sahabat yang telah memberikan dukungan, motivasi dan bantuan sehingga buku ini dapat terselesaikan.

20. Semua pihak yang telah berkontribusi mulai dari persiapan hingga pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis berharap agar para pembaca dapat menambah wawasan tentang budaya Jawa Tumpeng, terutama tradisi cara mengeruk Tumpeng yang benar dan dapat bermanfaat untuk setiap pembaca. Penulis meminta maaf yang sebesar-besarnya atas ketidaksempurnaan laporan Pengabdian kepada Masyarakat ini. Sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang berguna dan membangun untuk kedepannya.

Jakarta, 6 Januari 2021

Tim Penulis



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGA AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
ABSTRAK	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Analisis Situasi.....	1
B. Permasalahan Mitra.....	4
BAB II SOLUSI DAN TARGET HASIL.....	5
A. Solusi.....	5
B. Target Hasil.....	6
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	8
BAB IV PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN.....	9
A. Pelaksanaan	9
B. Hasil kegiatan.....	10
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	16
A. Simpulan	16
B. Saran.....	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN.....	19

DAFTAR GAMBAR

No. Keterangan	Halaman
1. Kesesuaian Materi dengan Kebutuhan Peserta	10
2. Video Membuat lebih Mudah Memahami Tumpeng.....	11
3. Cara Penyampaian Materi	12
4. Waktu dalam Pelaksanaan PkM.....	12
5. Kepuasan Peserta dalam Mengikuti PkM	13
6. Kesesuaian Pengetahuan yang diberikan dengan Kebutuhan Peserta.....	14
7. Manfaat yang diterima Peserta.....	15

