

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas kasih karunia dan rahmat-Nya, sehingga Tugas Akhir dalam bentuk Karya Kompetensi Profesi ini dapat diselesaikan dengan tepat waktu.

Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi yang berjudul “Filosofi dan Tata Cara Prosesi Tumpeng” 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.

Dalam menyusun Tugas Akhir ini terdapat banyak bantuan dalam segala bentuk dari berbagai pihak sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada yang terhormat:

1. Ibu Ir. Ira B. Hubner, M.T selaku Pembimbing yang sudah memberikan nasehat, informasi dan data-data yang diperlukan kepada Tim Penulis selama proses pengerjaan Tugas akhir, dan juga telah meluangkan waktu yang cukup banyak untuk membantu dan memberi masukan kepada Tim Penulis serta mendoakan dan memberikan semangat sehingga Tim Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik dan tepat waktu.
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. Bapak Jimmy Muller Hasoloang Situmorang, A.Md.Par., B.Sc., M.B.A. selaku Penasehat Akademik.
7. Bapak Anugerah Agungputranto, S.Tr.Par. selaku fotografer rancangan buku “Filosofi dan Tata Cara Prosesi Tumpeng” dan videographer serta editor video “Tata Cara Pembuatan Dan Ngepung Tumpeng” untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
8. Bapak Betha Ketaren selaku narasumber yang telah memberikan ilmu dan informasi mengenai Tumpeng secara mendalam, lengkap, padat dan jelas.
9. Bapak Dr. Amiluhur Soeroso, S.E., M.M., M.Si selaku narasumber yang telah memberikan ilmu dan informasi mengenai Tumpeng secara mendalam, lengkap, padat dan jelas.
10. Bapak Prof. Dr. Timbul Haryono, M.Sc. selaku narasumber yang telah memberikan ilmu dan informasi mengenai Tumpeng secara mendalam, lengkap, padat dan jelas.
11. Ibu Prof. Dr. Ir. Murdijati Gardjito, selaku narasumber yang telah memberikan ilmu dan informasi mengenai Tumpeng secara mendalam, lengkap, padat dan jelas.
12. Bapak Romo Hanny Atmadji, selaku narasumber yang telah memberikan ilmu dan informasi mengenai Tumpeng secara mendalam, lengkap, padat dan jelas.

13. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
14. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
15. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
16. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberi dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
17. Semua sahabat yang telah memberikan dukungan, motivasi dan bantuan sehingga buku ini dapat terselesaikan.
18. 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

Yemima Imanuel

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
KENYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku.....	5
BAB II MATERI RANCANGAN BUKU	
A. Sejarah dan Filosofi Tumpeng.....	6
B. Teknik Cara Membuat Alas Tumpeng	7
C. Teknik Cara Membuat Nasi Kuning.....	8
D. Tujuh Pelengkap Tumpeng.....	8
E. Tata Cara dalam Prosesi Tumpeng.....	11
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU	
A. Konsep Ide.....	12
B. Penjadwalan.....	13
C. Pengumpulan Data.....	15
D. Lay-out Rancangan Buku	16
E. Editing	20
F. Pencetakan Rancangan Buku	21

BAB IV HASIL DAN EVALUASI

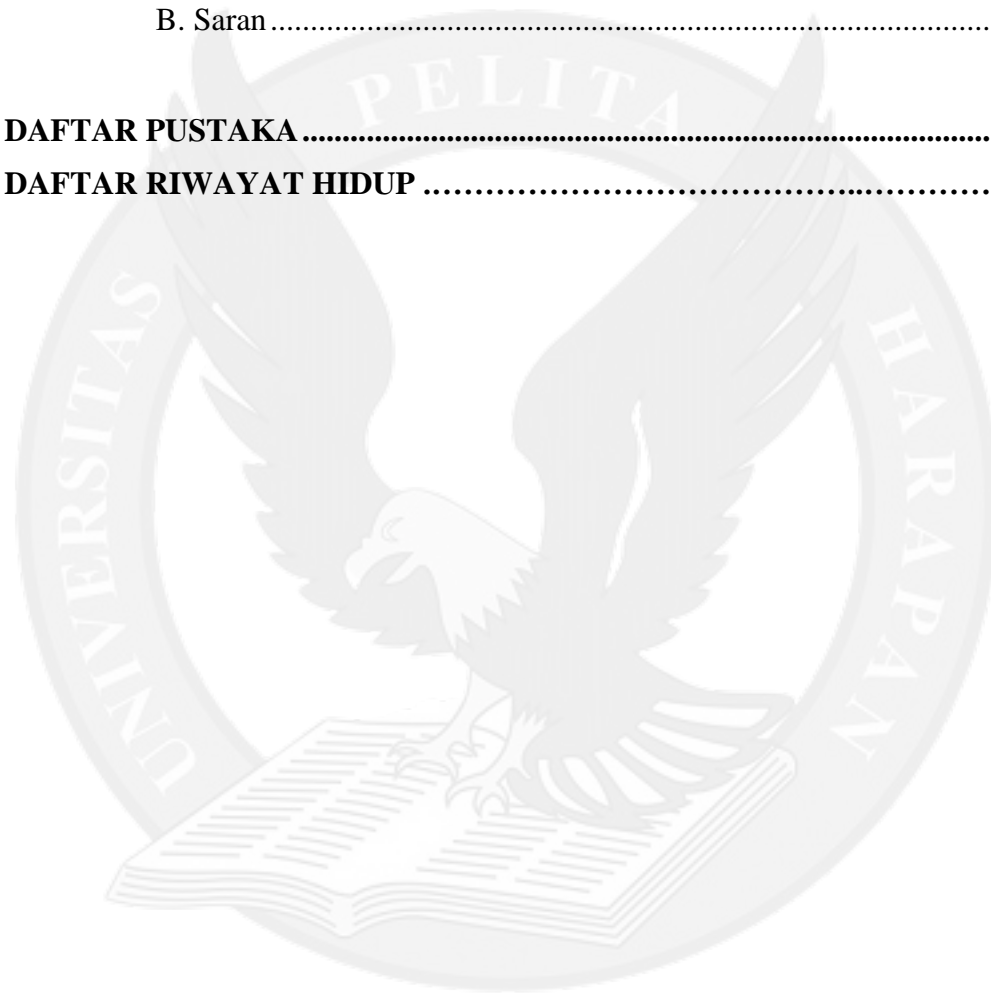
A. Hasil..... 22
B. Evaluasi 23

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan..... 24
B. Saran 25

DAFTAR PUSTAKA 26

DAFTAR RIWAYAT HIDUP28



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jadwal Pembuatan Rancangan Buku	14



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Cover Buku	16
2.	Kata Sambutan Dosen Pembimbing	17
3.	Prakata	18
4.	Daftar Isi Buku	19
5.	Resep Pelengkap Tumpeng	20
6.	Tata Cara Prosesi Tumpeng	21

