

## 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 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 – 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. 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 dan Ketua Penguji.
4. Tim penguji yaitu Ibu Lice S., A.Md., B.As., M.B.A. dan Bapak Kevin Gustian Yulius., S.Tr.Par., M.Par. selaku Anggota Penguji.
5. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE, selaku Penasehat Akademik.
6. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
7. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administrative.
8. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
10. Teman-teman seperjuangan Averine Hernando, Therecia Kuo, dan Queenie Luo yang telah memberikan semangat dan bantuan.
11. Teman-teman akrab Vitalis Arum, Group Burlon, dan Group Camarade yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian.
12. Teman-teman akrab Callista, Valent Hendrison, Stevie Ericjona, dan Silvia yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
13. 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

Yvonnee Shisley

# DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

ABSTRACT

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii

## BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan dan Batasan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Sistematika Penulisan.....	5

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Paparan Teoritis.....	7
B. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	22
C. Rerangka Konseptual.....	23

## BAB III MMETODE PENELITIAN

A. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	24
B. Rancangan Penelitian.....	24
C. Metode Penentuan Sampel.....	34
D. Metode Pengumpulan Data.....	36
E. Metode Analisis Data.....	37

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil..... 38  
B. Pembahasan..... 58

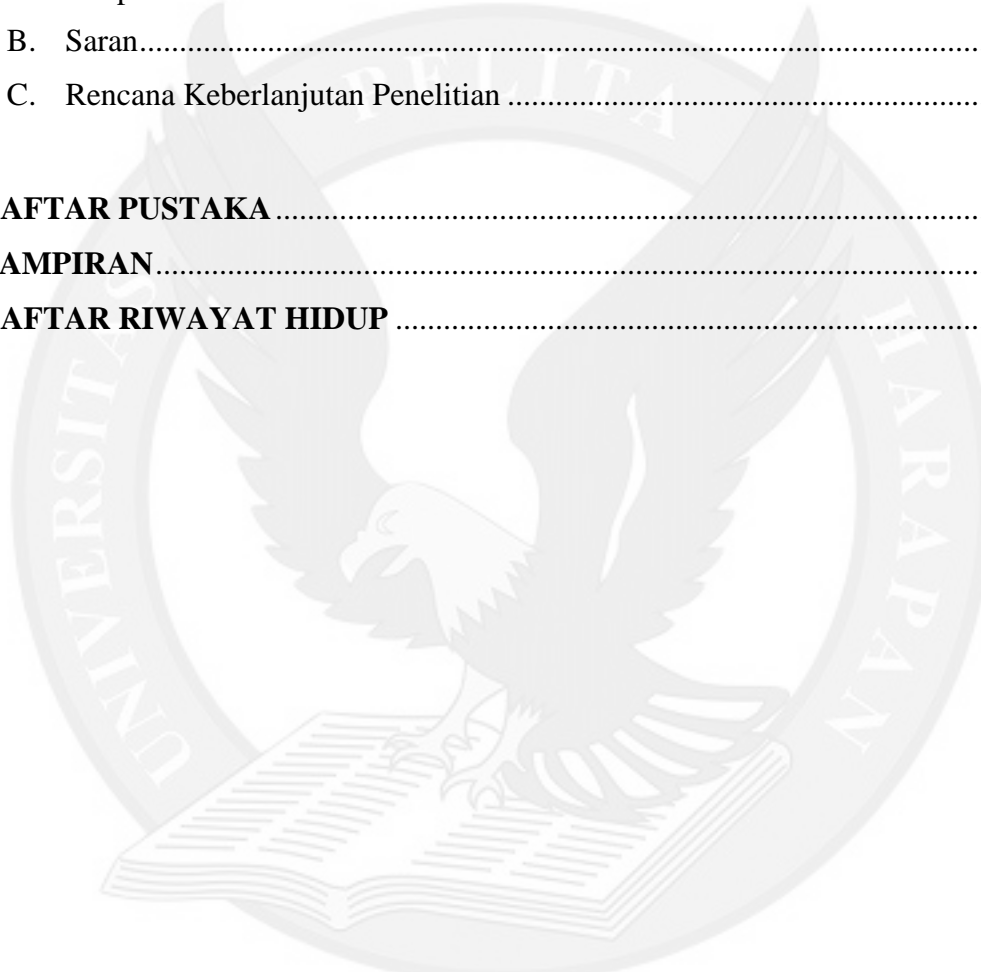
**BAB V SIMPULAN , SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN**

A. Simpulan ..... 63  
B. Saran..... 65  
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian ..... 66

**DAFTAR PUSTAKA** ..... 57

**LAMPIRAN**..... 69

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP** ..... 77



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	
1.	Rerangka Konseptual .....	23
2.	Peralatan untuk Pembuatan Fruit Tartlet .....	28
3.	Perhitungan Median .....	41



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	
1.	Kandungan Gizi Telur.....	18
2.	Kandungan Gizi Gula .....	18
3.	Kandungan Gizi Susu .....	19
4.	Tabel Perbandingan Hasil Peneliti.....	22
5.	Macam-macam Panelis dalam Uji Organoleptik .....	35
6.	Daftar Panelis.....	40
7.	Rata-rata Hasil Uji Organoleptik <i>Filling</i> Buah Pisang dan Kiwi .....	42
8.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Rasa <i>Filling</i> Buah Pisang dan Kiwi.....	44
9.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Tekstur <i>Filling</i> Buah Pisang dan Kiwi .....	45
10.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Penampilan <i>Filling</i> Buah Pisang dan Kiwi..	45
11.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Aroma <i>Filling</i> Buah Pisang dan Kiwi .....	46
12.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Kesesuaian Rasa <i>Filling</i> Buah Pisang dan Kiwi .....	47
13.	Rata-rata Hasil Uji Organoleptik <i>Filling</i> Buah Naga dan Nanas.....	49
14.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Rasa <i>Filling</i> Buah Naga dan Nanas .....	49
15.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Tekstur <i>Filling</i> Buah Naga dan Nanas.....	50
16.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Penampilan <i>Filling</i> Buah Naga dan Nanas..	51
17.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Aroma <i>Filling</i> Buah Naga dan Nanas.....	52
18.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Kesesuaian Rasa <i>Filling</i> Buah Naga dan Nanas .....	52
19.	Rata-rata Hasil Uji Organoleptik <i>Filling</i> Buah Mangga dan <i>Strawberry</i> .....	53
20.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Rasa <i>Filling</i> Buah Mangga dan <i>Strawberry</i>	55
21.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Tekstur <i>Filling</i> Buah Mangga dan <i>Strawberry</i> .....	56
22.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Penampilan <i>Filling</i> Buah Mangga dan <i>Strawberry</i> .....	56
23.	Hasil Uji Organoleptik Indikator Aroma <i>Filling</i> Buah Mangga dan <i>Strawberry</i> .....	57

24. Hasil Uji Organoleptik Indikator Kesesuaian Rasa *Filling* Buah Mangga dan  
*Strawberry*..... 58



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	
1.	Lampiran A .....	70
2.	Lampiran B .....	74

