

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 PENGGUNAAN GORI SEBAGAI BAHAN DASAR ABON NABATI 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. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A selaku Pembimbing Tugas Akhir dan Penasehat Akademik.
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. Bapak Drs. Demson R.H. Goeltom, M.Pd selaku ketua penguji, Bapak Kevin Gustian Yulius, S.Tr.Par., M.Par dan Ibu Nova I.B. Sitorus, S.Par., M.M. Par selaku anggota penguji.
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 Cherry, Dyora, Tasya, Phoenix, Jessie, Rezky dan Yulliana yang telah memberikan semangat dan bantuan.
10. Teman-teman akrab Valencia, Cindy, Felicia, dan Kesya 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, 24 Februari 2021

Anggi Sentosa

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan dan Batasan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Sistematika Penulisan.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Paparan Teoritis	9
B. Hasil Penelitian Sebelumnya	20
C. Hipotesis	21
D. Kerangka Konseptual	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23

A. Gambaran Umum Objek Penelitian	23
B. Rancangan Penelitian	23
C. Metode Penentuan Sampel	33
D. Metode Pengumpulan Data.....	35
E. Pengukuran Variabel	36
F. Metode Analisis Data	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Hasil.....	39
B. Pembahasan	53
BAB V SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN	
PENELITIAN	57
A. Simpulan.....	57
B. Saran.....	58
C. Implikasi Manajerial.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	
LAMPIRAN A	A-1
LAMPIRAN B.....	B-1
LAMPIRAN C	C-1
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	64

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Tinjauan Konseptual Abon Nangka Muda	22



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Perbandingan Harga Daging Ayam, Sapi, dan gori.....	3
2.	Standar Industri Indonesia untuk Abon	10
3.	Kandungan Gizi Nangka 100 Gram	12
4.	Komposisi Gizi Per 100 Gram Gori.....	12
5.	Kandungan Gizi 100 Gram Bawang Merah.....	15
6.	Penelitian Sebelumnya	20
7.	Proses Pembuatan Abon Gori Original.....	26
8.	Proses Pembuatan Abon Gori Pedas	30
9.	Macam-macam Panelis Dalam Uji Organoleptik	34
10.	Daftar Panelis	40
11.	Hasil Data Uji Hedonik Abon Gori <i>Original</i>	41
12.	Hasil Data Uji Hedonik Abon Gori Pedas	44
13.	Hasil Data Uji Mutu Hedonik Abon Gori <i>Original</i>	46
14.	Hasil Data Uji Mutu Hedonik Abon Gori Pedas.....	48
15.	Hasil Uji Validitas Hedonik Abon Gori <i>Original</i>	50
16.	Hasil Uji Validitas Hedonik Abon Gori Pedas	50
17.	Hasil Uji Validitas Mutu Hedonik Abon Gori <i>Original</i>	50
18.	Hasil Uji Validitas Mutu Hedonik Abon Gori Pedas	51
19.	Hasil Uji Reliabilitas Hedonik Abon Gori <i>Original</i>	51
20.	Hasil Uji Reliabilitas Hedonik Abon Gori Pedas	52
21.	Hasil Uji Reliabilitas Mutu Hedonik Abon Gori <i>Original</i>	52
22.	Hasil Uji Reliabilitas Mutu Hedonik Abon Gori Pedas	52

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Lampiran A-1 Abon Nangka Muda Original.....	A-1
2.	Lampiran A- 2 Abon Nangka Muda Pedas	A-2
1.	Lampiran B- 1 Kuesioner Uji Hedonik Varian Original.....	B-1
2.	Lampiran B- 2 Kuesioner Uji Hedonik Varian Pedas	B-2
3.	Lampiran B- 3 Kuesioner Uji Mutu Hedonik Varian Original.....	B-3
4.	Lampiran B- 4 Kuesioner Uji Mutu Hedonik Varian Pedas	B-4
1.	Lampiran C- 1 Pengisian Kuesioner oleh Panelis Ahli	C-1
2.	Lampiran C- 2 Pengisian Kuesioner Oleh Panelis Perseorangan	C-2

