

## 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 SUBSTITUSI EKSTRAK BUAH KESEMEK TIONGKOK TERHADAP AIR PADA PENGOLAHAN BAKMI 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, peneliti ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Rosianna Sianipar, S.ST.Par., M.M., 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 Penasehat Akademik
4. Ibu Juliana, S.E., M.M., selaku Penasehat Akademik.
5. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST.Par., M.M. selaku Ketua Tim Penguji.
6. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST.Par., M.M selaku Anggota Tim Penguji.
7. Ibu Nova I.B. Sitorus S., S.Par., M.M.Par. selaku Anggota Tim Penguji.

8. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu peneliti dalam kegiatan administratif.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu peneliti menyelesaikan tugas akhir ini
11. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
12. Teman-teman seperjuangan Anggi, Celia, Cherry, Dyora, Felicia, Jason, Juwita, Reynal, Rezky, Ryan, Tasya, Yulliana yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman-teman akrab Edward dan Lena yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
14. 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, September 2020

Peneliti

## DAFTAR ISI

Halaman

**HALAMAN JUDUL**

**PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR**

**PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

**PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR**

**ABSTRAK**

**KATA PENGANTAR..... vi**

**DAFTAR ISI ..... viii**

**DAFTAR GAMBAR..... x**

**DAFTAR TABEL ..... xi**

**DAFTAR LAMPIRAN ..... xii**

**BAB I..... 1**

**PENDAHULUAN ..... 1**

A. Latar Belakang..... 1

B. Perumusan dan Batasan Masalah..... 6

C. Tujuan Penelitian ..... 6

D. Manfaat Penelitian ..... 7

1. Manfaat teoritik..... 7

2. Manfaat praktik dan manajerial ..... 7

E. Sistematika Penelitian ..... 8

**BAB II ..... 10**

**TINJAUAN PUSTAKA ..... 10**

A. Paparan Teoritis ..... 10

1. Tanaman Kesemek Tiongkok ..... 10

2. Buah Kesemek Tiongkok ..... 14

3. Kandungan buah kesemek ..... 18

4. Bentuk Pengolahan Kesemek Tiongkok..... 19

5. Bakmi ..... 20

6. Komposisi Bakmi..... 22

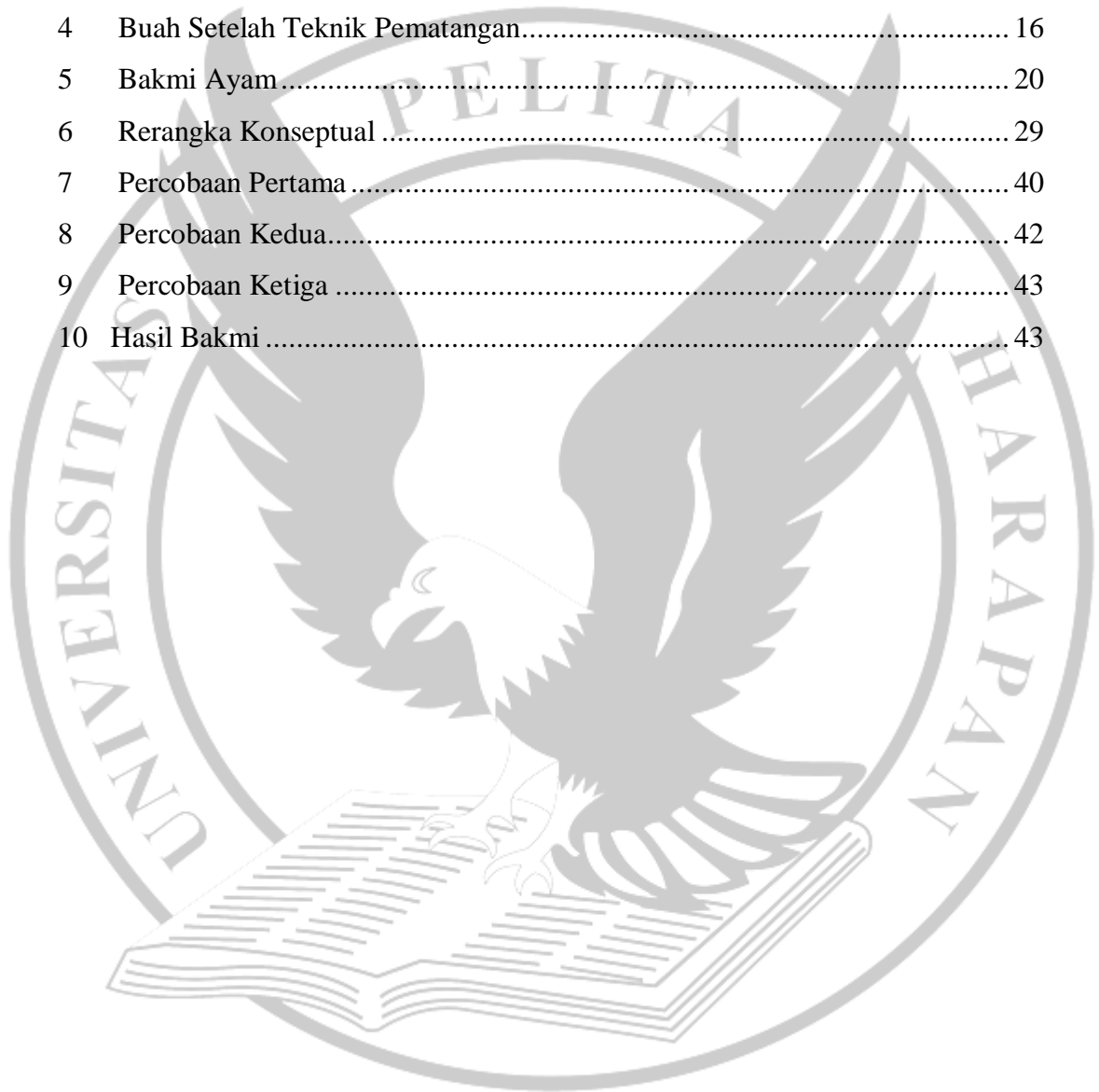
B. Hasil Penelitian Sebelumnya ..... 26

C. Rerangka konseptual ..... 29

<b>BAB III.....</b>	<b>30</b>
<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>30</b>
A.    Gambaran Umum Objek Penelitian .....	30
B.    Rancangan Penelitian .....	31
1.    Jenis Riset .....	31
2.    Dimensi Waktu Penelitian .....	32
3.    Kedalaman Riset Penelitian .....	33
4.    Lingkungan Setting .....	33
5.    Unit Analisis Dan Sumber Daya Riset .....	33
6.    Proses Percobaan Dan Pembuatan Produk .....	39
C.    Metode Penentuan Sampel .....	49
1. <i>Nonprobability Sampling</i> .....	49
2. <i>Purposive Sampling</i> .....	49
3. <i>Sample Size</i> .....	49
D.    Metode Pengumpulan Data .....	51
E.    Pengukuran Variabel .....	52
F.    Metode Analisis Data .....	54
1.    Uji Hedonik .....	54
2.    Uji Mutu Hedonik .....	54
3.    Uji Mean .....	54
<b>BAB IV .....</b>	<b>56</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>56</b>
A.    Hasil .....	56
1.    Hasil Uji Hedonik .....	58
2.    Hasil Mutu Hedonik .....	66
B.    Pembahasan .....	73
<b>BAB V.....</b>	<b>79</b>
<b>SIMPULAN, SARAN, RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN .....</b>	<b>79</b>
A.    Simpulan .....	79
B.    Saran .....	80
C.    Kebерlanjutan Penelitian .....	80
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>82</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Bentuk Daun Kesemek.....	12
2	Tanaman Kesemek ( <i>Diospyros kaki L</i> ).....	12
3	Bentuk Buah Kesemek Lonjong.....	14
4	Buah Setelah Teknik Pematangan.....	16
5	Bakmi Ayam.....	20
6	Rerangka Konseptual.....	29
7	Percobaan Pertama.....	40
8	Percobaan Kedua.....	42
9	Percobaan Ketiga.....	43
10	Hasil Bakmi.....	43



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Kandungan Buah Kesemek per 100 gram.....	18
2	Resep Adonan Bakmi.....	21
3	Komposisi Bakmi per 100 gram .....	25
4	Perbandingan Hasil Peneliti.....	27
5	Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakmi .....	36
6	Bahan - Bahan Pembuatan Bakmi .....	38
7	Hasil Analisis Percobaan Pada Aroma.....	44
8	Hasil Analisis Percobaan Pada Rasa .....	45
9	Hasil Analisis Percobaan Pada Tekstur.....	46
10	Hasil Analisis Percobaan Pada Warna .....	47
11	Jenis Panelis Dalam Uji Organoleptik .....	50
12	Skala Likert Pengukuran Variabel Hedonik.....	53
13	Skala Likert Pengukuran Variabel Mutu Hedonik.....	53
14	Daftar Panelis.....	57
15	Hasil Data Uji Hedonik Tekstur .....	59
16	Hasil Data Uji Hedonik Rasa Manis .....	60
17	Hasil Data Uji Hedonik Warna.....	61
18	Hasil Data Uji Hedonik Aroma .....	62
19	Hasil Data Uji Validitas Hedonik .....	63
20	Hasil Data Uji Reliabilitas Hedonik.....	64
21	Hasil Data Uji Mean Hedonik .....	65
22	Hasil Data Uji Mutu Hedonik Tekstur .....	66
23	Hasil Data Uji Mutu Hedonik Rasa Manis.....	67
24	Hasil Data Uji Mutu Hedonik warna .....	68
25	Hasil Data Uji Mutu Hedonik Aroma .....	69
26	Hasil Data Uji Validitas Mutu Hedonik .....	70
27	Hasil Data Uji Reliabilitas Mutu Hedonik .....	71
28	Hasil Data Uji Mean Mutu Hedonik .....	72

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Hasil Produk .....	A-1
B.	Resep Produk .....	B-1
C.	Uji Organoleptik Pertama .....	C-1
D.	Uji Organoleptik Kedua Hedonik .....	D-1
E.	Uji Organoleptik Kedua Mutu Hedonik .....	E-1
F.	Panelis.....	F-1

