

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa (YME) atas berkat rahmat serta kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dan mengambil judul “Upaya Memperkenalkan Variasi Unik Dari Nasi Jinggo Khas Bali Untuk Meningkatkan Minat Pembeli”.

Tujuan penulisan proyek tugas akhir (TA) ini untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) bagi mahasiswa/i S-1 di program studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan. Perlu menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini.

Terselesainya tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak, sehingga pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa hormat penulis menghaturkan terima kasih yang sebesar-besarnya bagi semua pihak yang telah memberikan bantuan moril maupun materil baik langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan tugas akhir ini hingga selesai, terutama kepada yang saya hormati:

1. Ibu Ir. Ira B. Hubner, M.T selaku dosen pembimbing tugas akhir saya yang telah memberikan kritik dan saran bimbingan maupun arahan yang sangat berguna dalam penyusunan tugas akhir ini.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE selaku Dekan Fakultas Pariwisata.

3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A. Par., M.M selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A. selaku penasehat akademik.
5. Semua dosen Fakultas Pariwisata Pengelolaan Perhotelan.
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. Teristimewa kepada orang tua, kakak serta adik yang selalu mendoakan, memberikan motivasi dan pengorbanannya baik dari segi moril dan materi.
9. Semua pihak yang namanya tidak disebutkan satu per satu.

Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dan penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua dan menjadi bahan masukan dalam dunia pendidikan.

Jakarta, Febuari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

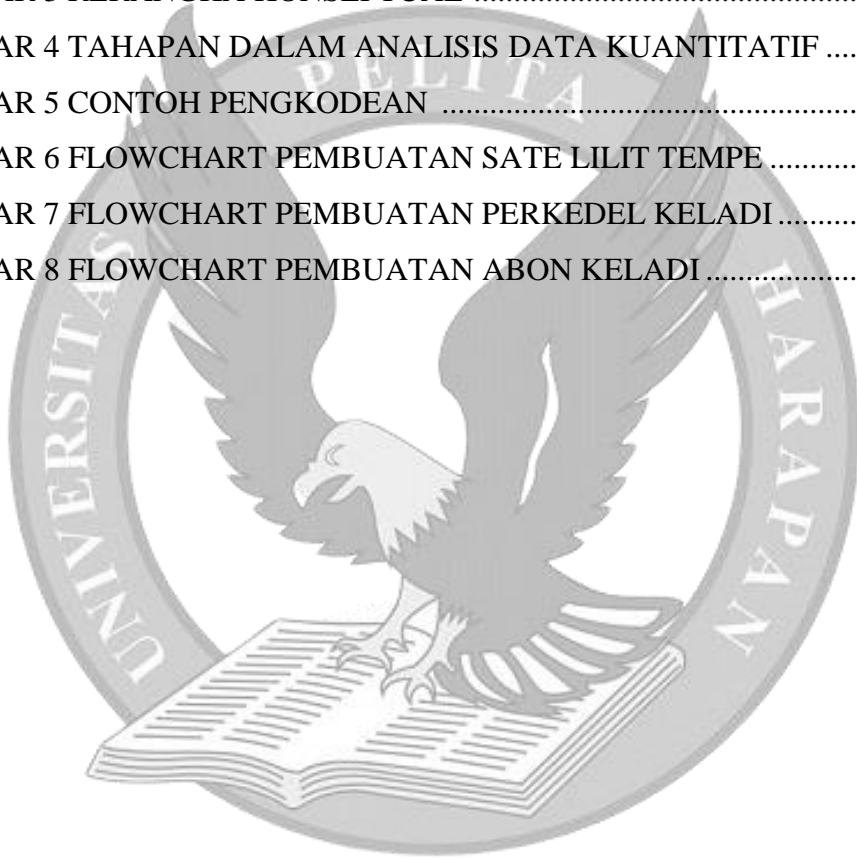
HALAMAN JUDUL.....	
PERNYATAAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	
PERSETUJUAN PENGUNGGAHAN TUGAS AKHIR.....	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
ABSTRAK	1
BAB I PENDAHULUAN	2
A. Latar Belakang.....	2
B. Perumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian.....	7
F. Sistematika Penulisan.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Paparan Teoritis.....	10
1. 1. Sejarah Nasi Jinggo	10
2. 2. Umbi Keladi.....	11
3. 3. Tempe	14
B. Hasil Penelitian Sebelumnya	16
C. Hipotesis	17
D. Rerangka Konseptual.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	18
B. Rancangan Penelitian.....	18

C. Metode Penentuan Sampel	20
D. Metode Pengumpulan Data	21
E. Pengukuran Variabel.....	22
F. Metode Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL DAN ANALISA	26
A. Proses Pembuatan	266
B. Hasil Uji Organoleptik.....	30
1. Hasil Uji Mutu Hedonik.....	34
2. Hasil Uji Hedonik.....	41
BAB V SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA BERKELANJUTAN PENELITIAN.....	55
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	



DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 NASI JINGGO	9
GAMBAR 2 UMBI KELADI	10
GAMBAR 3 RERANGKA KONSEPTUAL	14
GAMBAR 4 TAHAPAN DALAM ANALISIS DATA KUANTITATIF	21
GAMBAR 5 CONTOH PENGKODEAN	21
GAMBAR 6 FLOWCHART PEMBUATAN SATE LILIT TEMPE	24
GAMBAR 7 FLOWCHART PEMBUATAN PERKEDEL KELADI	26
GAMBAR 8 FLOWCHART PEMBUATAN ABON KELADI	28



DAFTAR TABEL

TABEL 1 JUMLAH WISATAWAN ASING KE BALI.....	2
TABEL 2 KANDUNGAN ZAT GIZI TEMPE	12
TABEL 3 PENELITIAN TERDAHULU	13
TABEL 4 DAFTAR PANELIS TERLATIH.....	30
TABEL 5 DAFTAR PANELIS AHLI.....	30
TABEL 6 HASIL UJI MUTU HEDONIK SATE LILIT TEMPE	32
TABEL 7 HASIL UJI MUTU HEDONIK PERKEDEL KELADI.....	34
TABEL 8 HASIL UJI MUTU HEDONIK ABON KELADI	36
TABEL 9 HASIL UJI HEDONIK SATE LILIT TEMPE	39
TABEL 10 HASIL UJI HEDONIK PERKEDEL KELADI.....	41
TABEL 11 HASIL UJI HEDONIK ABON KELADI.....	43
TABEL 12 HASIL UJI VALIDITAS MUTU HEDONIK SATE LILIT TEMPE	46
TABEL 13 HASIL UJI VALIDITAS MUTU HEDONIK PERKEDEL KELADI	46
TABEL 14 HASIL UJI VALIDITAS MUTU HEDONIK ABON KELADI	47
TABEL 15 HASIL UJI VALIDITAS HEDONIK HEDONIK SATE LILIT TEMPE	47
TABEL 16 HASIL UJI VALIDITAS HEDONIK PERKEDEL KELADI	47
TABEL 17 HASIL UJI VALIDITAS HEDONIK ABON KELADI	48
TABEL 18 HASIL UJI RELIABILITAS MUTU HEDONIK SATE LILIT TEMPE	49
TABEL 19 HASIL UJI RELIABILITAS MUTU HEDONIK PERKEDEL KELADI.....	49
TABEL 20 HASIL UJI RELIABILITAS MUTU HEDONIK ABON KELADI	49
TABEL 21 HASIL UJI RELIABILITAS HEDONIK SATE LILIT TEMPE	50
TABEL 22 HASIL UJI RELIABILITAS HEDONIK PERKEDEL KELADI....	50
TABEL 22 HASIL UJI RELIABILITAS HEDONIK ABON KELADI.....	50