

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan, sehingga Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul PEMANFAATAN KACANG MERAH, KACANG ARAB DAN KACANG GUDE SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING DALAM PEMBUATAN *PATTY* 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.

Peneliti menyadari bahwa tanpa adanya bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak 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 Julita Then, S.Par., M.Par. 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.
4. Ibu Ir. Ira Brunchilda Hubner, M.T., selaku Ketua Penguji, Ibu Lice S.,

A.Md., B.As., M.B.A dan Ibu Sandra Maleachi, S. Pd., M.A., selaku Anggota Penguji.

5. Bapak Jimmy Muller H.Situmorang, B.Sc.,M.B.A., selaku Penasehat Akademik.
6. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
7. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
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 Sonny Saputra, Stanfield, Jasper Remington, Thomas Edison, Michael Harli, Andy Chayogo yang telah memberikan semangat dan bantuan.
11. Teman-teman akrab Natasya Setiadi dan Gabriella Angelini yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.

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, Febuari 2021

Feby Valensia

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	8
C. Tujuan Penelitian.....	9
D. Manfaat Penelitian.....	9
E. Sistematika Penulisan .....	10
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Teori Penunjang .....	11
1. Kacang .....	12
a. Kacang Merah.....	12
b. Kacang Arab .....	14
c. Kacang Gude .....	15
2. <i>Patty</i> .....	16
B. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	18
C. Hipotesis .....	20
D. Rerangka Konseptual.....	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	21

B. Rancangan Penelitian.....	21
1. Jenis Penelitian .....	21
2. Pengujian Hipotesis .....	22
3. Dimensi Waktu .....	22
4. Kedalaman Riset Penelitian.....	22
5. Lingkungan Setting.....	23
6. Unit Analisis .....	23
7. Proses Percobaan dan Pembuatan Produk.....	24
a. Percobaan Pertama .....	24
b. Resep dan Cara Pengembangan.....	25
C. Metode Penentuan Sampel.....	26
D. Metode Pengumpulan Data .....	28
E. Pengukuran Variabel .....	29
F. Metode Analisis Data .....	30

#### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil Penilaian Uji Hedonik.....	32
B. Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik .....	35
C. Hasil <i>Descriptive Statistics</i> .....	38

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

A. Simpulan .....	40
B. Saran .....	41
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian.....	42

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

#### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

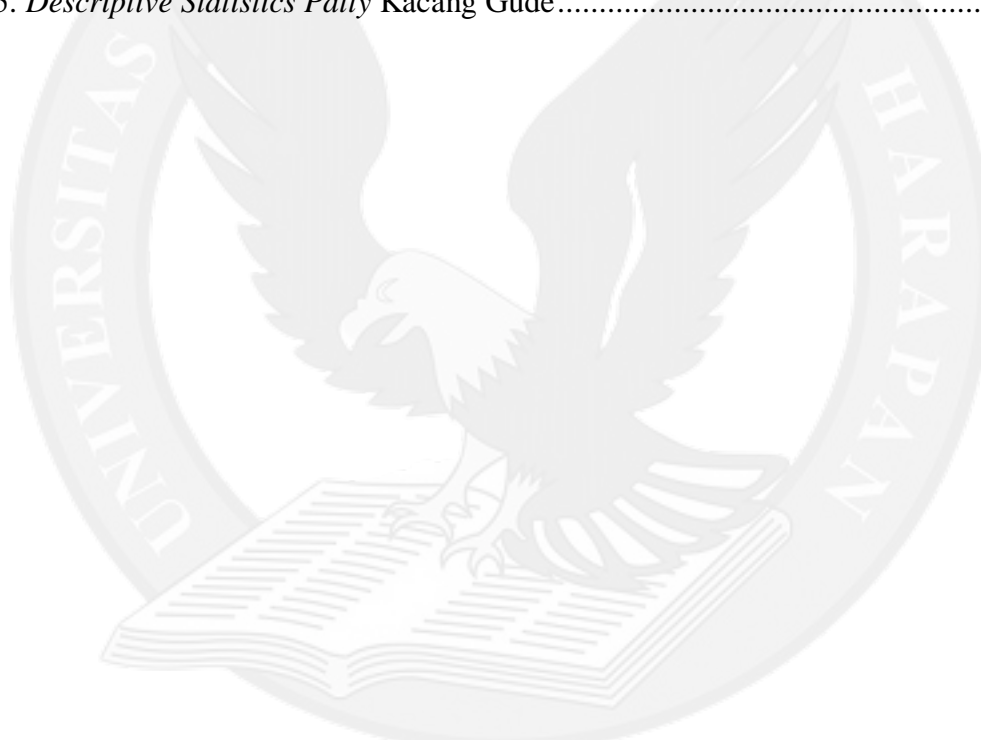
## DAFTAR GAMBAR

1. Rerangka Konseptual ..... 20
2. Percobaan Pertama ..... 24



## DAFTAR TABEL

1. Perbandingan Komposisi Utama Kacang-Kacangan per 100gr .....	3
2. Kandungan Nutrisi <i>Beef Patty</i> per 100gr .....	3
3. Hasil Penelitian Sebelumnya .....	19
4. Resep <i>Patty</i> Berbahan Dasar Kacang-Kacangan .....	25
5. Skor Penilaian Uji Hedonik.....	30
6. Skor Penilaian Uji Mutu Hedonik.....	30
7. Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Patty</i> Kacang Merah .....	32
8. Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Patty</i> Kacang Arab.....	33
9. Hasil Penilaian Uji Hedonik <i>Patty</i> Kacang Gude.....	34
10. Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik <i>Patty</i> Kacang Merah.....	35
11. Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik <i>Patty</i> Kacang Arab .....	36
12. Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik <i>Patty</i> Kacang Gude.....	37
13. <i>Descriptive Statistics Patty</i> Kacang Merah .....	38
14. <i>Descriptive Statistics Patty</i> Kacang Arab .....	38
15. <i>Descriptive Statistics Patty</i> Kacang Gude.....	39



## DAFTAR LAMPIRAN

A. Foto Hasil Produk .....	A-1
B. Resep Produk .....	B-1
C. Kuesioner dan Hasil Uji Hedonik & Mutu Hedonik.....	C-1
D. Foto Hasil Pelaksanaan PkM. ....	D-1
E. Curriculum Vitae .....	E-1

