

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan. Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul Pengaplikasian Bumbu dengan Cita Rasa Nusantara pada Siomai Ayam 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 yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Reagan Brian, S.ST., M.M. selaku Pembimbing Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dan Penasehat Akademik.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Bapak Kevin Gustian Yulius, S.Tr.Par., M.Par. selaku Ketua Penguji Sidang Tugas Akhir.
5. Bapak Jimmy M.H. Situmorang, B.Sc., M.B.A. selaku Anggota Penguji Sidang Tugas Akhir.
6. Ibu Stephanie T. Mulyono, S.ST., M.Par. selaku Anggota Penguji Sidang Tugas Akhir.
7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

8. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
9. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Orang tua, kakak, serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan semangat dan bantuan.
12. Juga kepada teman-teman akrab 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, 23 Februari 2021

Nadya Sekar Pratiwi

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</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 .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
E. Sistematika Penulisan .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Paparan Teoritis .....	8
B. Hasil Penelitian Sebelumnya .....	17
C. Hipotesis.....	19
D. Rerangka Konseptual .....	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Gambaran Umum Obyek Penelitian .....	22
B. Rancangan Penelitian .....	22
C. Metode Penentuan Sampel.....	32
D. Metode Pengumpulan Data .....	33
E. Pengukuran Variabel.....	37
F. Metode Analisis Data.....	38
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	

A. Hasil .....	40
B. Pembahasan.....	62

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

**PENELITIAN**

A. Simpulan .....	67
B. Saran.....	68
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian .....	69

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>70</b>
----------------------------	-----------

**LAMPIRAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rerata Konsumsi Daging Ayam dan Daging Sapi di Indonesia (2019).....	3
2.	Rerangka Konseptual.....	21



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Resep Mie Aceh.....	9
2.	Resep Rendang .....	10
3.	Resep Woku.....	11
4.	Resep Betutu.....	12
5.	Resep Balado .....	12
6.	Hasil Penelitian Siomai Sebelumnya.....	18
7.	Resep Pengembangan Bumbu Rasa Mie Aceh.....	28
8.	Resep Pengembangan Bumbu Rasa Rendang .....	29
9.	Resep Pengembangan Bumbu Rasa Woku.....	30
10.	Resep Pengembangan Bumbu Rasa Betutu .....	31
11.	Resep Pengembangan Bumbu Rasa Balado .....	32
12.	Daftar Panelis Perseorangan Terbatas .....	36
13.	Skala Mutu Hedonik .....	37
14.	Bahan Siomai Rendang pada Percobaan Pertama .....	40
15.	Cara Pembuatan Siomai Rendang pada Percobaan Pertama .....	41
16.	Penilaian Siomai Rendang dari Panelis pada Percobaan Pertama.....	41
17.	Bahan Siomai Balado pada Percobaan Pertama .....	42
18.	Cara Pembuatan Siomai Balado pada Percobaan Pertama .....	42
19.	Penilaian Siomai Balado dari Panelis pada Percobaan Pertama.....	43
20.	Bahan Siomai Woku pada Percobaan Pertama.....	44
21.	Cara Pembuatan Siomai Woku pada Percobaan Pertama .....	45
22.	Penilaian Siomai Woku dari Panelis pada Percobaan Pertama .....	45
23.	Bahan Siomai Mie Aceh pada Percobaan Pertama .....	46
24.	Cara Pembuatan Siomai Mie Aceh pada Percobaan Pertama .....	47
25.	Penilaian Siomai Mie Aceh dari Panelis pada Percobaan Pertama .....	47
26.	Bahan Siomai Rawon pada Percobaan Pertama .....	49
27.	Cara Pembuatan Siomai Rawon pada Percobaan Pertama .....	49
28.	Penilaian Siomai Rawon dari Panelis pada Percobaan Pertama.....	50
29.	Bahan Siomai Woku pada Percobaan Kedua .....	51
30.	Cara Pembuatan Siomai Woku pada Percobaan Kedua .....	51
31.	Penilaian Siomai Woku dari Panelis pada Percobaan Kedua.....	52
32.	Bahan Siomai Rawon pada Percobaan Kedua.....	53
33.	Cara Pembuatan Siomai Rawon pada Percobaan Kedua.....	54
34.	Penilaian Siomai Rawon dari Panelis pada Percobaan Kedua .....	54
35.	Bahan Siomai Balado pada Percobaan Kedua.....	55
36.	Cara Pembuatan Siomai Balado pada Percobaan Kedua.....	56
37.	Penilaian Siomai Balado pada Percobaan Kedua .....	56
38.	Bahan Siomai Betutu pada Percobaan Kedua .....	57
39.	Cara Pembuatan Siomai Betutu pada Percobaan Kedua .....	58
40.	Penilaian Siomai Betutu dari Panelis pada Percobaan Kedua.....	58
41.	Bahan Siomai Mie Aceh pada Percobaan Kedua .....	60
42.	Cara Pembuatan Siomai Mie Aceh pada Percobaan Kedua .....	60
43.	Penilaian Siomai Mie Aceh dari Panelis pada Percobaan Kedua.....	60
44.	Hasil Percobaan 1 Keseluruhan .....	62
45.	Hasil Percobaan 2 Keseluruhan .....	62

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Foto Kegiatan Uji Organoleptik .....	A-1
2.	Kuesioner Uji Organoleptik Pertama .....	B-1

