

## 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 Pengolahan Bakso Berbahan Dasar *Chickpeas* 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 penggerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Rosianna Sianipar, SST.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 Pramezvary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M.,CHE, selaku Penasehat Akademik.
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 Febryani, Stevanny, Yvonne, Phoenix yang telah memberikan semangat dan bantuan.
10. Teman-teman akrab Theovannus, Nicolas, Wendy, Jesslyn 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, Februari 2021

Tim Penulis

## DAFTAR ISI

### **HALAMAN JUDUL**

### **PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR**

### **PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

### **PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR**

<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii

### **BAB I. PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
E. Sistematika Penulisan.....	5

### **BAB II. TINJAUAN PUSTAKA**

A. Paparan Teoritis .....	7
B. Hasil Penelitian Sebelumnya .....	13
C. Hipotesis .....	15
D. Rerangka Konseptual .....	16

### **BAB III. METODE PENELITIAN**

A. Gambaran Umum Objek Penelitian .....	17
B. Rancangan Penelitian .....	17

C. Metode Penentuan Sampel .....	24
D. Metode Pengumpulan Data .....	26
E. Pengukuran Variabel.....	27
F. Metode Analisis Data .....	28
 <b>BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil .....	30
B. Pembahasan .....	40
 <b>BAB V. SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN</b>	
A. Simpulan.....	44
B. Saran.....	45
C. Rencana Keberlajutan Penelitian .....	45
 <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	46
 <b>LAMPIRAN</b>	
 <b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## **DAFTAR TABEL**

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
1.	Persyaratan Mutu Bakso .....	8
2.	Kandungan Nutrisi <i>Chickpeas</i> per 100g.....	9
3.	Resep Dasar .....	22
4.	Macam-Macam Panelis dalam Uji Organoleptik .....	25
5.	Skala Pengukuran Variabel.....	28
6.	Daftar Nama Panelis Tidak Terlatih.....	30
7.	Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Indikator Rasa.....	31
8.	Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Indikator Tekstur ....	31
9.	Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Indikator Aroma .....	32
10.	Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Indikator Warna.....	32
11.	Hasil Uji Ranking Percobaan Hedonik.....	32
12.	Daftar Nama Panelis Terbatas .....	33
13.	Penilaian dari Panelis Terbatas pada Uji Eksperimen I.....	33
14.	Penilaian dari Panelis Terbatas pada Uji Eksperimen II .....	37
15.	Penilaian dari Panelis Terbatas pada Uji Eksperimen III.....	39
16.	Hasil Uji Eksperimen Bakso <i>Chickpeas</i> Keseluruhan .....	40

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
1.	Minat Masyarakat terhadap Bakso pada Tahun 2010-2020 .....	2
2.	Rerangka Konseptual .....	16
3.	Hasil Uji Eksperimen I Bakso <i>Chickpeas</i> .....	35
4.	Hasil Uji Eksperimen II Bakso <i>Chickpeas</i> .....	37
5.	Hasil Uji Eksperimen III Bakso <i>Chickpeas</i> .....	39



## **DAFTAR LAMPIRAN**

<b>No. Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
1. Hasil Produk Bakso <i>Chickpeas</i> .....	A-1
2. Kuesioner Uji Hedonik dan Mutu Hedonik.....	B-1
3. Daftar Nama Panelis Terbatas dan Panelis Tidak Terlatih.....	C-1

