

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga proyek akhir ini dapat diselesaikan.

Proyek akhir dengan judul Karya Kompetensi Profesi Pembuatan Produk The Brother Sauces ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) Diploma IV Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan, Karawaci.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, proyek akhir ini tidak dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, diucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan proyek akhir ini, yaitu kepada:

1. Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M., selaku Dosen Pembimbing Karya Kompetensi Profesi yang telah membimbing selama pengerjaan proyek akhir ini dan Pembimbing Akademik dari salah satu anggota The Brother Sauces, yaitu Jovian Nevius.
2. Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
3. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Pembimbing Akademik dari dua orang anggota kelompok The Brother Sauces, yaitu Jefry Kunarli dan Michael Pratama.
4. Theodosia C. Nathalia, S.ST.Par., M.M., selaku Pembimbing Akademik dari salah satu anggota The Brother Sauces, yaitu Micky Armindo dan Anggota Penguji Sidang Karya Kompetensi Profesi.

5. Victor Bangun Mulia, M.B.A, selaku Ketua Penguji Sidang Karya Kompetensi Profesi.
6. Drs. Demson R. H. Goeltom, M.Pd., selaku Anggota Penguji Sidang Karya Kompetensi Profesi.
7. Vasco A. Goeltom, S.ST.Par., M.M., selaku Pembimbing Akademik dari salah satu anggota The Brother Sauces, yaitu Steven Mark.
8. Patrick Untung, Dannie Tjarman, Vera Aprilya, Shally Rusdi, Anthony Sugiharto, Theo Kusuma, dan Rico Wijaya selaku teman dari seluruh anggota The Brother Sauces yang telah membantu selama pengerjaan proyek akhir ini.
9. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhir kata, peneliti menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan penelitian ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga penulisan penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Karawaci, 27 November 2015

Tim Penulis

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR .....	ii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	iii
ABSTRACT .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Pembuatan .....	1
B. Identifikasi Pembuatan.....	4
C. Batasan Pembuatan.....	5
D. Perumusan Pembuatan .....	5
E. Tujuan Pembuatan .....	5
F. Manfaat Pembuatan .....	6
G. Sistematika Penelitian .....	6
BAB II TELAAH TEORITIS	
A. Paparan Teoritis .....	8
1. Definisi Saus .....	8
2. Definisi Five Mother Sauces .....	8
3. Definisi Kemasan Makanan .....	11
4. Definisi Material Kemasan Makanan.....	11

5. Definisi Sterilisasi Kemasan Makanan .....	12
6. Definisi Penyegelelan Kemasan Makanan.....	14
7. Definisi Suhu Makanan.....	14
8. Definisi Kerusakan Makanan.....	15
9. Definisi Kadar Air.....	15
10. Definisi Pengawetan Alami.....	16
11. Definisi Biaya Produksi Makanan.....	17
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Gambaran Umum Produk .....	18
B. Proses Pembuatan Produk .....	19
1. <i>Yellow Capsicum Sauce</i> .....	19
2. <i>Tomato Corn Sauce</i> .....	21
3. <i>Seaweed Cream Sauce</i> .....	23
C. Proses Pengemasan Produk.....	24
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Analisis Pembuatan.....	26
B. Analisis Pembotolan.....	30
C. Analisis Penyegelelan .....	32
D. Analisis Penyimpanan.....	33
E. Analisis Ketahanan .....	34
F. Analisis Penetapan Harga .....	39
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Simpulan .....	43
B. Saran.....	44



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	<i>Danger Zone</i> .....	31



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Resep <i>Yellow Capsicum Sauce</i> .....	21
2	Resep <i>Tomato Corn Sauce</i> .....	23
3	Resep <i>Seaweed Cream Sauce</i> .....	25
4	Suhu Minimum Internal .....	29
5	Biaya Produksi <i>Yellow Capsicum Sauce</i> .....	41
6	Biaya Produksi <i>Tomato Corn Sauce</i> .....	42
7	Biaya Produksi <i>Seaweed Cream Sauce</i> .....	23

