

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga laporan Karya Kompetensi Profesi ini telah diselesaikan.

Tugas akhir dalam bentuk Karya Kompetensi Profesi dengan judul BUKU RESEP ES KRIM RASA TRADISIONAL ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Jurusan Manajemen Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan – Tangerang, Banten.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, dukungan dan doa dari berbagai pihak, Karya Kompetensi Profesi ini tidak 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 Karya Kompetensi Profesi ini, yaitu kepada:

1. Ibu Stephanie Theodora M, S.ST., M.Par. selaku pembimbing.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan dan penguji Tugas Akhir.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M. selaku Ketua Program Studi Manajemen Perhotelan dan Penasehat Akademik dari Desy Martinalova.
4. Ibu Theodosia C. Nathalia, S.ST.Par., M.M. selaku penguji Tugas Akhir dan Penasehat Akademik dari Lianita dan Livia Kan.
5. Bapak Vasco Adato H, S.ST., M.M. selaku penguji Tugas Akhir.
6. Semua dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.

7. Staf Karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
8. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
9. Orang tua, adik, dan kakak serta semua keluarga yang telah memberikan seluruh dukungan, semangat, panduan, dan doa.
10. Reynaldo Paratama Lieviant selaku fotografer yang telah memberikan waktu, tenaga dan jasanya untuk mendukung hasil tugas akhir berupa foto-foto yang mendukung isi buku resep.
11. Dhika Lana Kusana selaku editor buku yang telah memberikan waktu, tenaga, dan jasa untuk mengedit buku resep yang menjadi tugas akhir.
12. Teman seperjuangan yang telah memberikan semangat, dukungan, doa, bantuan, waktu untuk mendukung selama proses penulisan laporan karya kompetensi Profesi.
13. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah berkontribusi dalam hal semangat, dukungan, doa, dan waktu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam laporan Karya Kompetensi Profesi ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga laporan karya tulis kompetensi profesi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Karawaci, September 2016

Tim Penulis

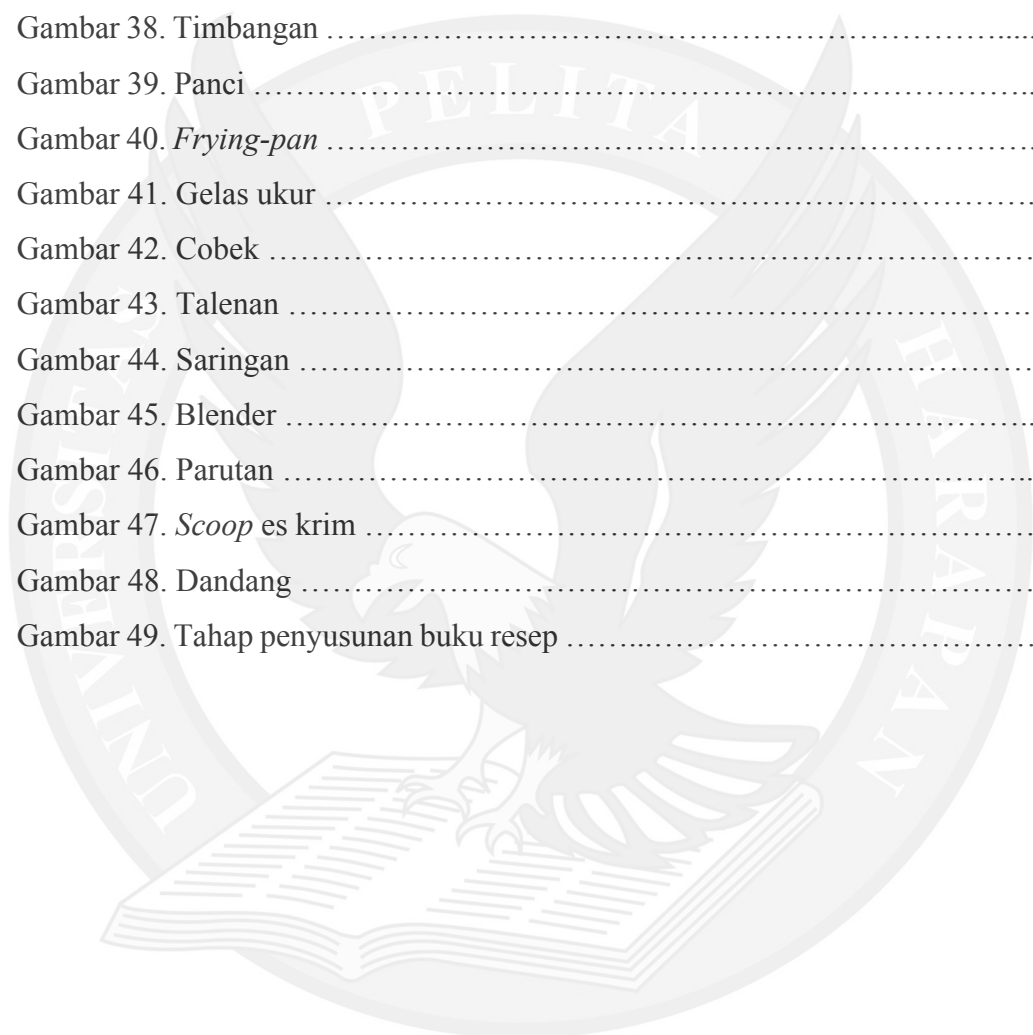
# DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI</b>	
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penulisan .....	6
C. Manfaat Penulisan .....	6
<b>BAB II BAHAN-BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK</b>	
A. Bahan-Bahan .....	7
B. Peralatan .....	23
<b>BAB III PROSES DAN MENU PRODUK</b>	
A. Proses Penyusunan Buku Resep .....	31
B. Deskripsi Produk .....	43
<b>BAB IV SIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Simpulan .....	52
B. Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR GAMBAR

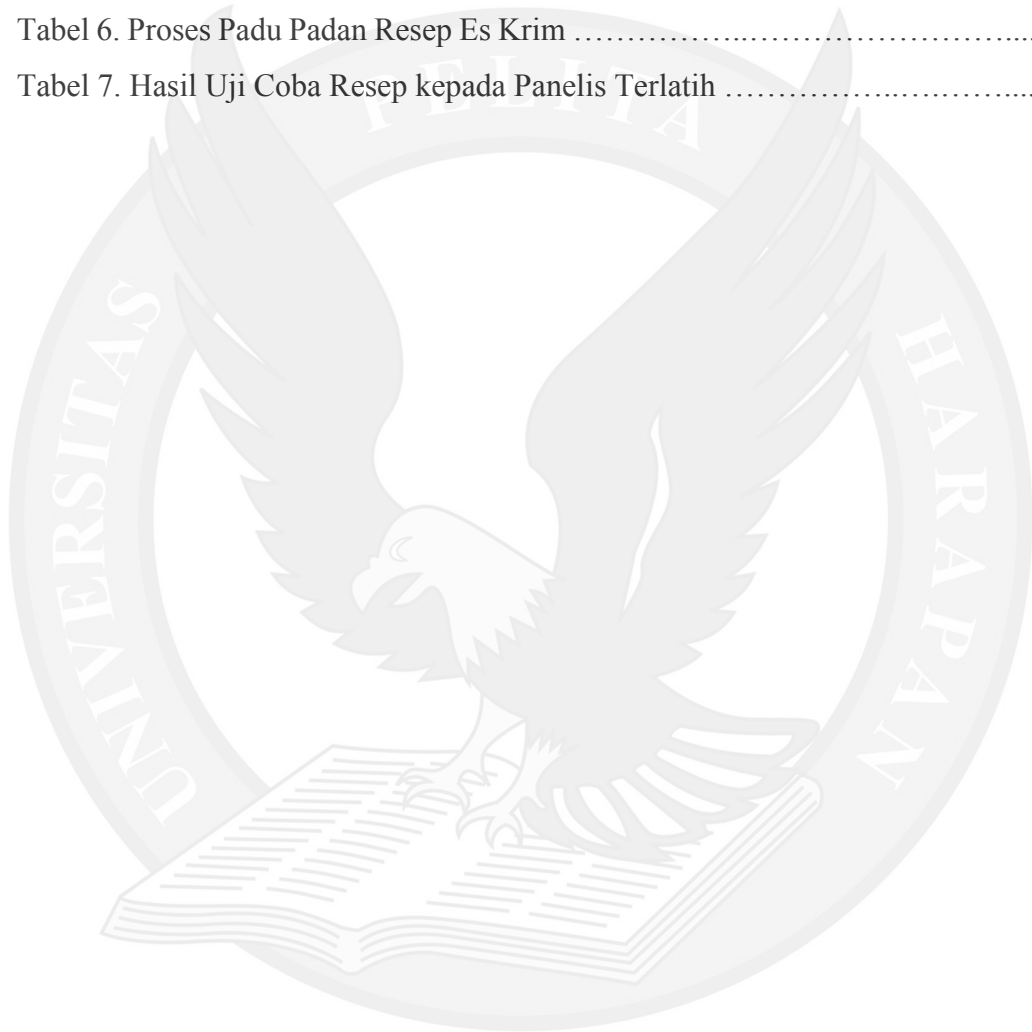
Gambar 1. <i>Whipping cream</i> .....	7
Gambar 2. Santan .....	8
Gambar 3. Susu .....	8
Gambar 4. Susu <i>almond</i> .....	9
Gambar 5. Susu kedelai .....	9
Gambar 6. Sirop Frambosen .....	10
Gambar 7. Tepung beras .....	10
Gambar 8. Tepung ketan .....	11
Gambar 9. Tepung sagu .....	11
Gambar 10. Tepung Hunkwe .....	12
Gambar 11. Gula pasir .....	12
Gambar 12. Gula merah .....	13
Gambar 13. Kacang merah .....	13
Gambar 14. Kacang tanah .....	14
Gambar 15. Kacang hijau .....	14
Gambar 16. Pacar cina .....	15
Gambar 17. Sagu mutiara .....	15
Gambar 18. Beras .....	16
Gambar 19. Beras ketan .....	16
Gambar 20. Beras ketan hitam .....	17
Gambar 21. Jagung manis .....	17
Gambar 22. Pisang kapok .....	18
Gambar 23. Alpukat .....	18
Gambar 24. Singkong .....	19
Gambar 25. Labu kuning .....	19
Gambar 26. Jahe .....	20
Gambar 27. Daun pandan .....	20
Gambar 28. Daun jeruk .....	21
Gambar 29. Serai .....	21
Gambar 30. Cengkih .....	22

Gambar 31. Kayu manis .....	22
Gambar 32. <i>Mixer</i> .....	23
Gambar 33. <i>Beater</i> .....	23
Gambar 34. <i>Insert pan</i> .....	24
Gambar 35. Mangkuk <i>stainless</i> .....	24
Gambar 36. Spatula .....	25
Gambar 37. Spatula kayu .....	25
Gambar 38. Timbangan .....	25
Gambar 39. Panci .....	26
Gambar 40. <i>Frying-pan</i> .....	26
Gambar 41. Gelas ukur .....	27
Gambar 42. Cobek .....	27
Gambar 43. Talenan .....	28
Gambar 44. Saringan .....	28
Gambar 45. Blender .....	29
Gambar 46. Parutan .....	29
Gambar 47. <i>Scoop</i> es krim .....	30
Gambar 48. Dandang .....	30
Gambar 49. Tahap penyusunan buku resep .....	31



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tingkat Konsumsi Es Krim di Beberapa Negara .....	2
Tabel 2. Tingkat Konsumsi Es Krim di Indonesia .....	4
Tabel 3. Nilai Pasar Es Krim di Indonesia Tahun 2009-2019 .....	5
Tabel 4. Proses Pembuatan Bahan Dasar Es Krim .....	32
Tabel 5. Proses Pembuatan Susu Kental Manis .....	34
Tabel 6. Proses Padu Padan Resep Es Krim .....	35
Tabel 7. Hasil Uji Coba Resep kepada Panelis Terlatih .....	37



## DAFTAR LAMPIRAN

Buku Resep .....	A-1
Foto Es Krim Tradisional .....	B-1
Foto Hasil Uji Coba .....	C-1
Foto KEgiatan <i>Book Launching</i> .....	D-1
Poster .....	E-1
Daftar Hadir <i>Book Launching</i> .....	F-1
Kuisisioner .....	G-1

