

KATA PENGANTAR

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

Tugas Akhir dalam bentuk Karya Kompetensi Profesi dengan judul PEMBUATAN CENDOL DENGAN KREASI WARNA DAN RASA penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Karya Kompetensi Profesi ini, yaitu kepada:

1. Bapak Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M. selaku pembimbing dan Penasehat Akademik dari Trisbani Priana.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan dan Penasehat Akademik dari Milyestra Ambhara.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M. selaku Ketua Jurusan Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
4. Ibu Stephanie Theodora M., S.ST., M.Par. selaku ketua penguji.
5. Ibu Yustisia Kristiana, S.ST., M.M., selaku anggota penguji.
6. Bapak Reagan Brian, S.ST., M.M., selaku anggota penguji.
7. Bapak Vasco A. H. Goeltom, S.ST.Par., M.M., selaku Penasehat Akademik dari Loberto Candra.
8. Semua dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan STPPH yang telah membantu penulis dalam kegiatan Administratif.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
11. Orangtua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
12. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Rekan-rekan angkatan 2012 atas setiap kenangan selama perkuliahan
14. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

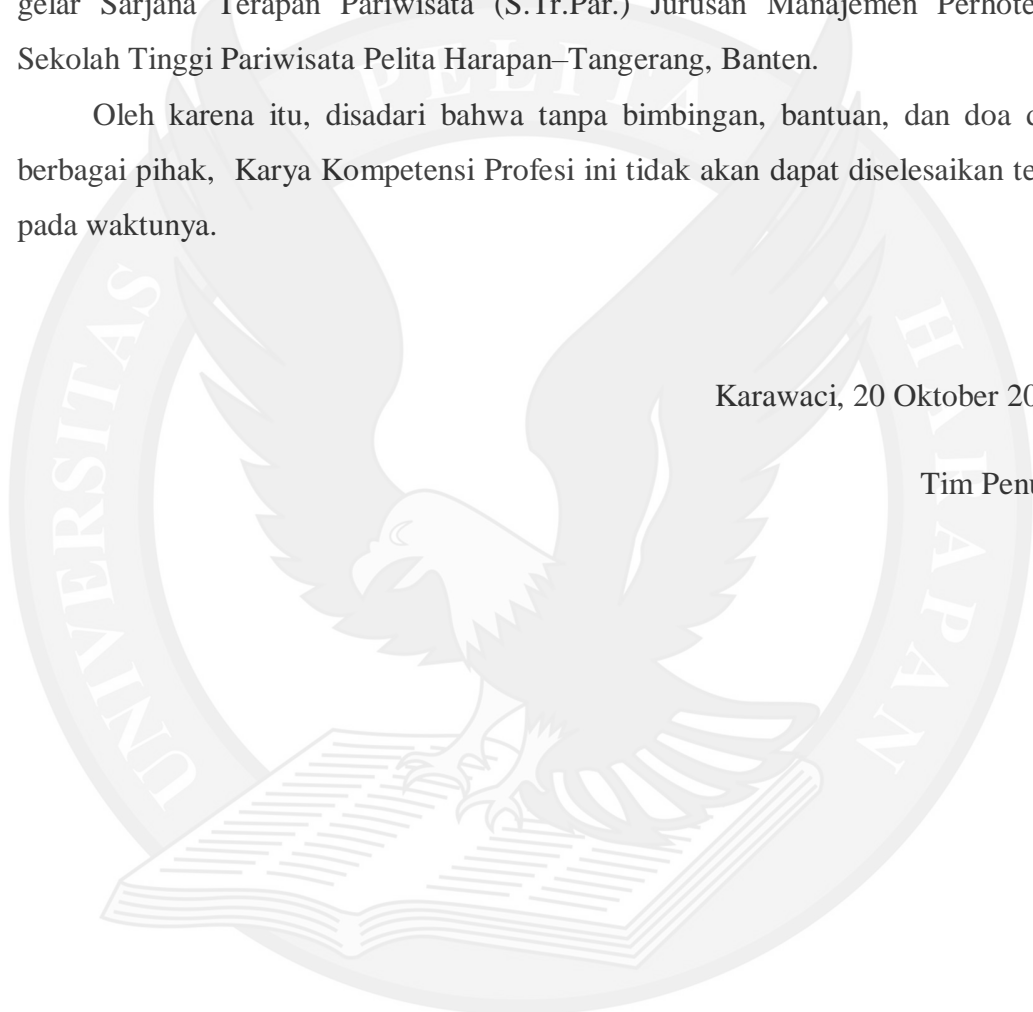
Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Karya Kompetensi Profesi ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Karya Kompetensi Profesi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

PEMBUATAN CENDOL DENGAN KREASI WARNA DAN RASA 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.

Oleh karena itu, disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Karya Kompetensi Profesi ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Karawaci, 20 Oktober 2016

Tim Penulis



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

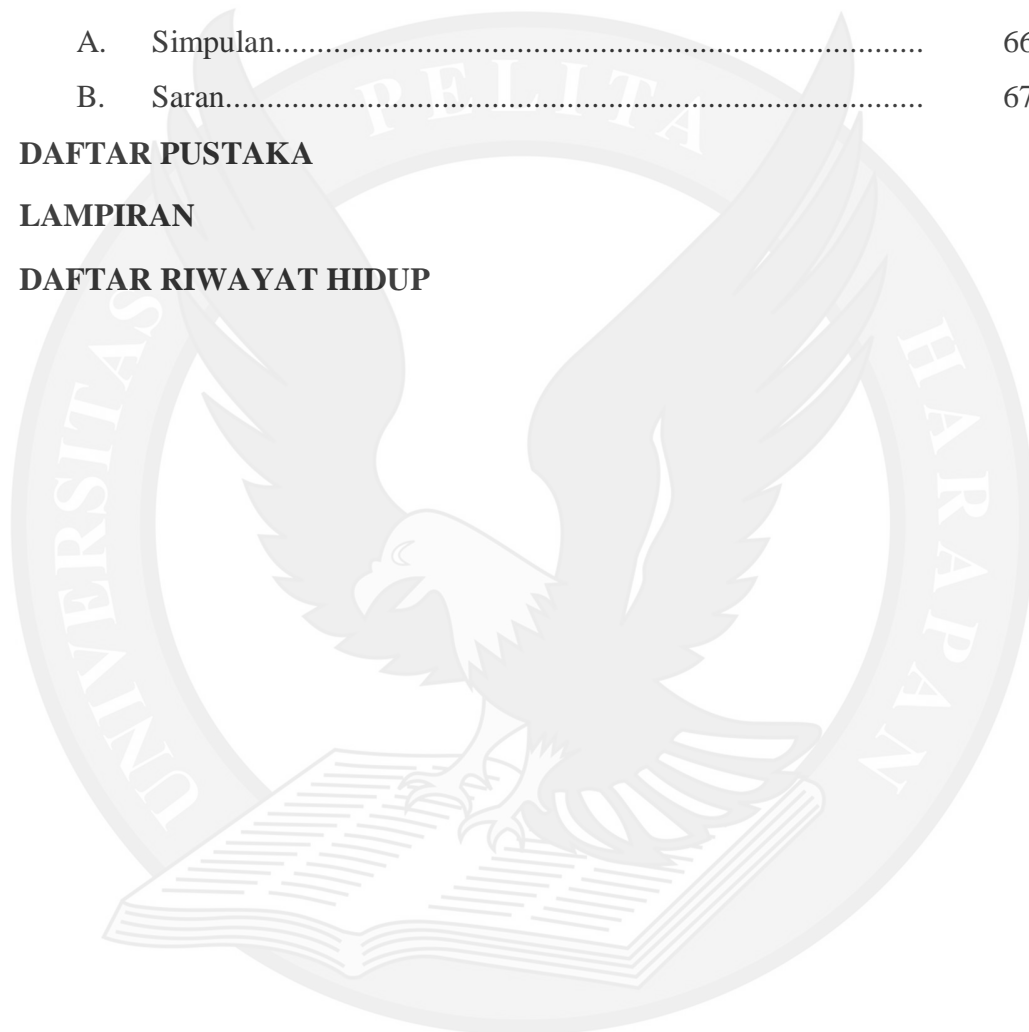
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

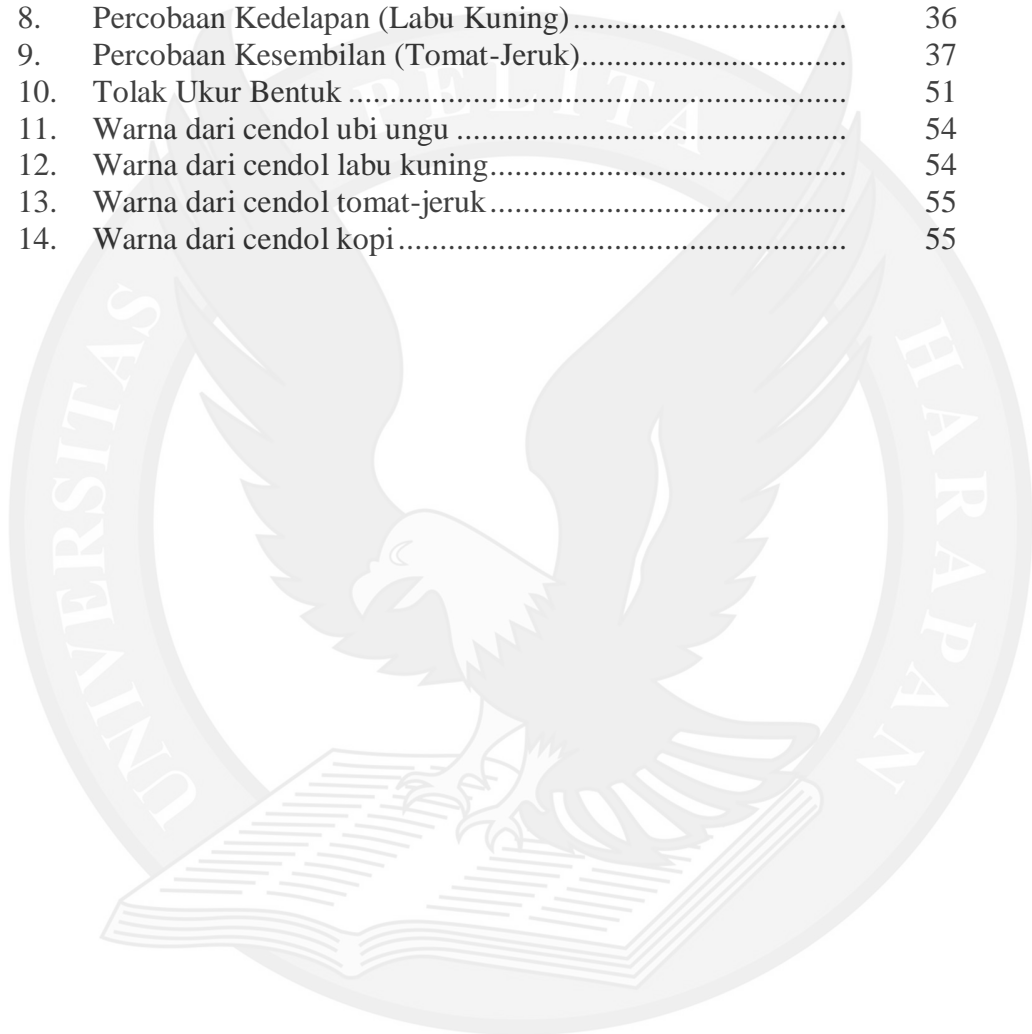
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Perumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian.....	6
G. Sistematika Penulisan.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Cendol.....	8
B. Bahan-Bahan yang Digunakan.....	9
C. Bahan Pendamping Cendol.....	15
D. Karakteristik Umum Pada Cendol.....	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian.....	20
B. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	20
C. <i>Setting</i> Penelitian.....	21
D. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	22

E.	Proses Uji Coba	27
F.	Proses Pembuatan Cendol	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		
A.	Hasil Percobaan dan Pembahasan.....	46
B.	Seminar Hasil Pembuatan Cendol dengan Kreasi Warna dan Rasa	64
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		
A.	Simpulan.....	66
B.	Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		



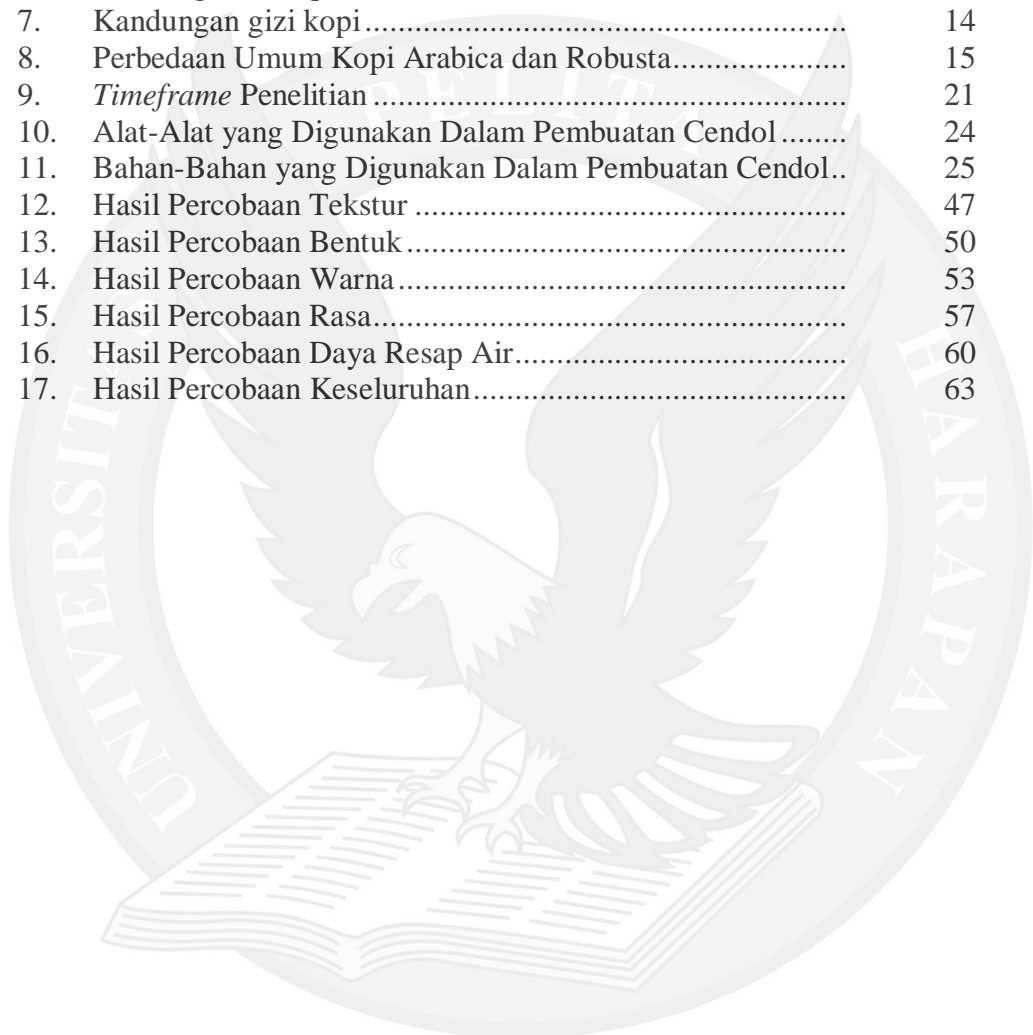
DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Tolak Ukur Penentuan Warna	17
2.	Indera Pengecap pada Manusia	18
3.	<i>Flowchart</i> Pembuatan Cendol	23
4.	Percobaan Kedua (Nanas)	29
5.	Percobaan Ketiga (Kacang Hijau)	30
6.	Percobaan Kelima (Kopi)	33
7.	Percobaan Ketujuh (Ubi Ungu)	35
8.	Percobaan Kedelapan (Labu Kuning)	36
9.	Percobaan Kesembilan (Tomat-Jeruk)	37
10.	Tolak Ukur Bentuk	51
11.	Warna dari cendol ubi ungu	54
12.	Warna dari cendol labu kuning	54
13.	Warna dari cendol tomat-jeruk	55
14.	Warna dari cendol kopi	55



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Perbandingan Pertumbuhan Beberapa Industri di Indonesia Tahun 2014.....	1
2.	Kandungan Gizi Es Cendol.....	8
3.	Kandungan Gizi Ubi Ungu.....	11
4.	Kandungan Gizi Labu Kuning	12
5.	Kandungan Gizi pada Sari Tomat	13
6.	Kandungan Gizi pada Jeruk Jember	14
7.	Kandungan gizi kopi.....	14
8.	Perbedaan Umum Kopi Arabica dan Robusta.....	15
9.	<i>Timeframe</i> Penelitian	21
10.	Alat-Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Cendol.....	24
11.	Bahan-Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Cendol..	25
12.	Hasil Percobaan Tekstur	47
13.	Hasil Percobaan Bentuk	50
14.	Hasil Percobaan Warna	53
15.	Hasil Percobaan Rasa.....	57
16.	Hasil Percobaan Daya Resap Air.....	60
17.	Hasil Percobaan Keseluruhan.....	63



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan

- A A-1 Hasil Wawancara
- B Biaya dan Harga Jual
 - B-1 Biaya
 - B-2 Harga Jual
- C Power Point Seminar Hasil Pembuatan Produk Kreasi Cendol Empat Rasa Empat Warna
- D Foto Seminar Hasil Pembuatan Produk Kreasi Cendol Empat Rasa Empat Warna
 - D-1 Pengisian Daftar Hadir Peserta
 - D-2 Foto Banner Seminar
 - D-3 Sesi Presentasi
 - D-4 Sesi Tanya-Jawab
 - D-5 Sesi Percobaan Produk Kreasi Cendol Empat Rasa Empat Warna
 - D-6 Sesi Foto Bersama
 - D-7 Daftar Hadir Peserta Seminar

