

KATA PENGANTAR

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

Proyek Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul PENGGUNAAN BUAH KEMANG DALAM PEMBUATAN MINUMAN NON ALKOHOL 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, Proyek Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Proyek Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A. selaku Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan masukan dalam penyelesaian Proyek Akhir ini.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M.,CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan
4. Bapak Kevin Gustian Yulius, S.Tr.Par, M.Par. sebagai Ketua Tim Penguji Proyek Akhir
5. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST., M.M. Anggota Tim Penguji Proyek Akhir
6. Ibu Febryola Indra,S.TR.PAR, M.PAR. sebagai anggota Tim Penguji Proyek Akhir

7. Ibu Ir Ira B. Hubner, M.T., selaku Penasehat Akademik.
8. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini
11. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
12. Teman-teman seperjuangan Jennifer Winata, Jessica Claudia, Yusril Odisung, yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman-teman akrab Phoenix Putri Margamu, Juliano Joshua, Jason Rivasca, Felicia Cangestu yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
14. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

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

Tangerang, (15, juli, 2021)



Nicolas Teja Sumantri

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR

1. ABSTRAK	v
2. ABSTRACT	v
3. KATA PENGANTAR	vii
4. DAFTAR ISI	ix
5. DAFTAR GAMBAR	xi
6. DAFTAR TABEL	xii
7. DAFTAR LAMPIRAN	xiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	8
E. Sistematika Penulisan	9

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Paparan Teoritis	11
B. Hasil Penelitian Sebelumnya	22
C. Rerangka Berpikir	24
D. Hipotesis	25

BAB III METODE PENELITIAN

A. Gambaran Umum Obyek Penelitian	26
B. Rancangan Penelitian	27
C. Metode Penentuan Sampel	38

D. Metode Pengumpulan Data	40
E. Pengukuran Variabel	42
F. Metode Analisis Data	44

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil	48
B. Pembahasan	54

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

A. Simpulan	56
B. Saran	57
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian	58

DAFTAR PUSTAKA	59
-----------------------------	-----------

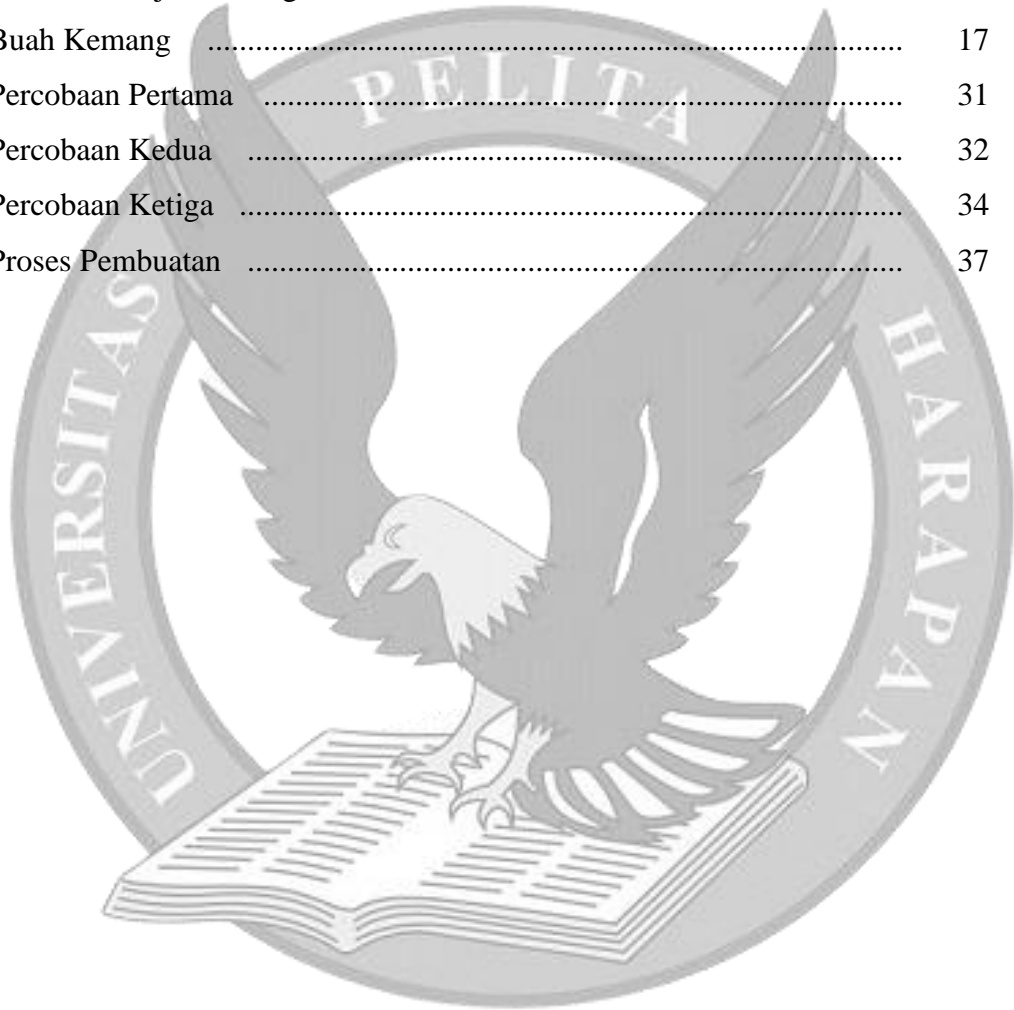
LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



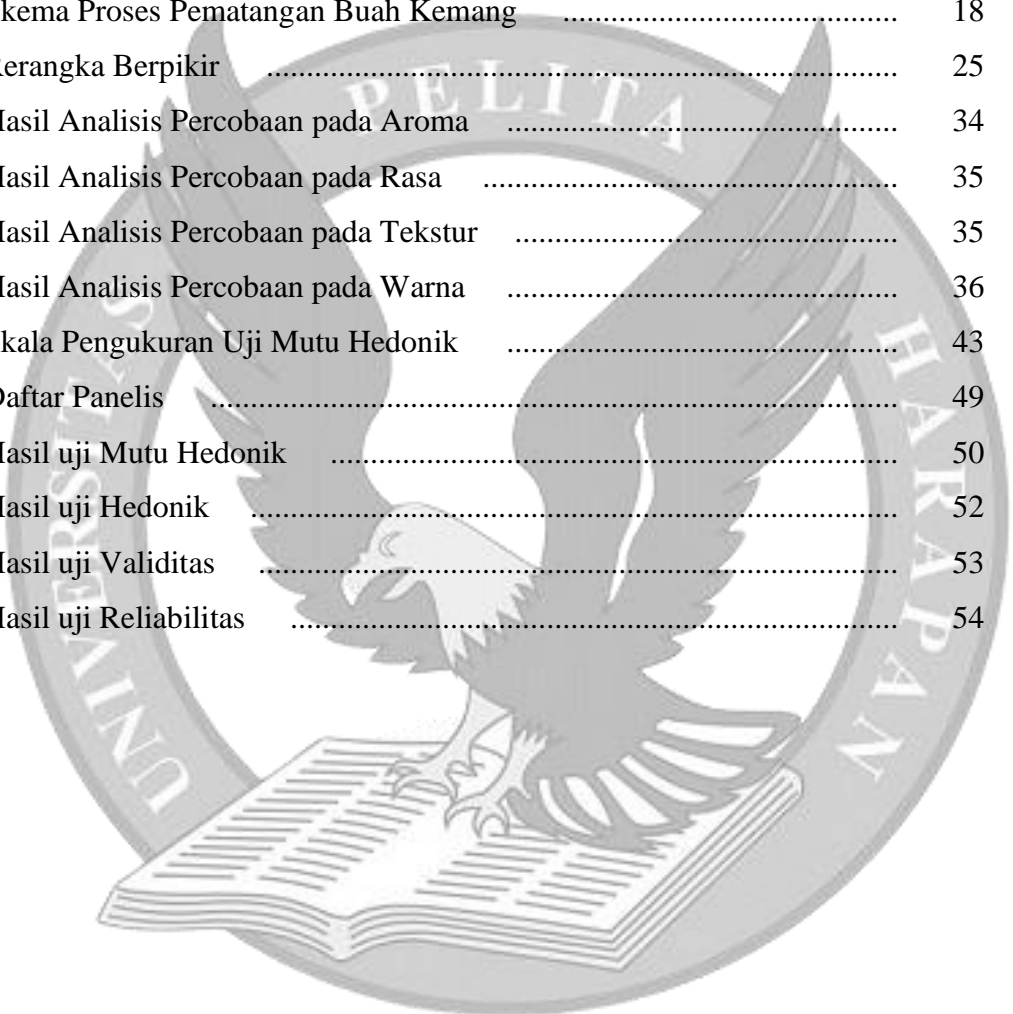
DAFTAR GAMBAR

No. Keterangan	Halaman
1. Jenis – Jenis Buah Langka	3
2. Peta sebaran jenis Mangifera di kawasan Indonesia	5
3. Buah Kemang	17
4. Percobaan Pertama	31
5. Percobaan Kedua	32
6. Percobaan Ketiga	34
7. Proses Pembuatan	37



DAFTAR TABEL

No. Keterangan	Halaman
1. Daftar jenis Mangifera dan persebarannya di Indonesia	16
2. Skema Proses Pematangan Buah Kemang	18
3. Rerangka Berpikir	25
4. Hasil Analisis Percobaan pada Aroma	34
5. Hasil Analisis Percobaan pada Rasa	35
6. Hasil Analisis Percobaan pada Tekstur	35
7. Hasil Analisis Percobaan pada Warna	36
8. Skala Pengukuran Uji Mutu Hedonik	43
9. Daftar Panelis	49
10. Hasil uji Mutu Hedonik	50
11. Hasil uji Hedonik	52
12. Hasil uji Validitas	53
13. Hasil uji Reliabilitas	54



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan	Halaman
1. Hasil Produk Penelitian	62
2. Dokumentasi Panelis	63
3. Hasil Uji Panelis	65

