

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa (YME) atas segala berkat yang telah diberikan – Nya, sehingga Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul dengan judul “Substitusi Rendang Daging dengan Menggunakan Bahan Dasar Tempe” 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 – Tangerang, Banten.

Didasari 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 sebesar – besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

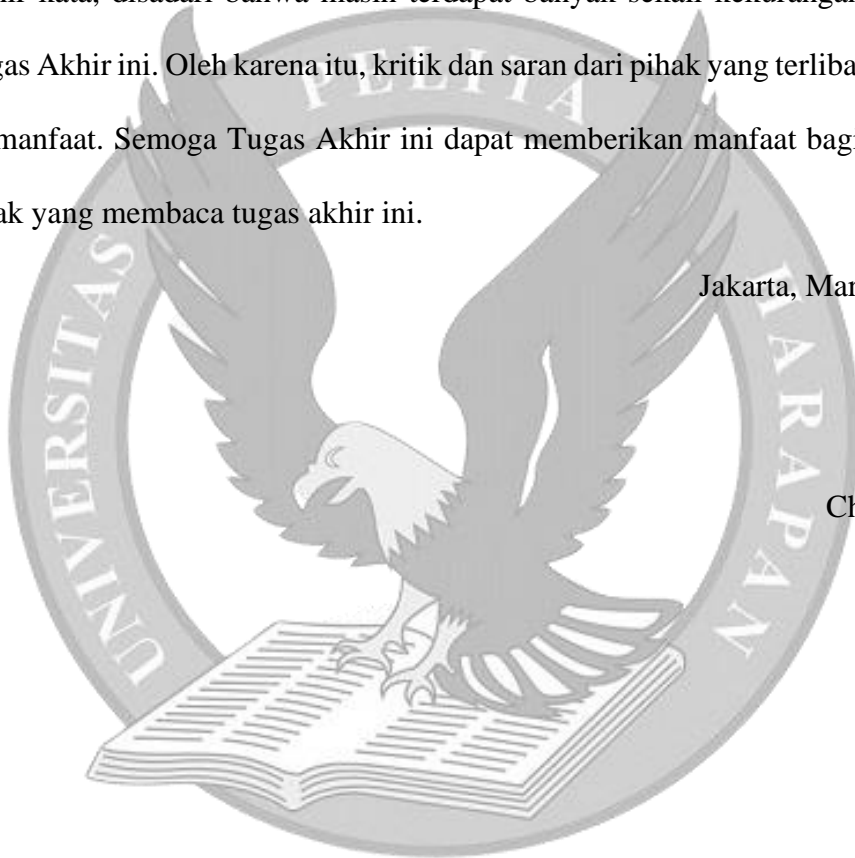
1. Bapak Jimmy Situmorang, B. Sc., MBA. selaku Pembimbing Tugas Akhir dan Penasehat Akademik.
2. Ibu Prof. Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Semua dosen Fakultas Pariwisata Pengelolaan Perhotelan.
5. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.

6. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Terutama kepada Orang tua, kakak serta adik yang selalu mendoakan, memberikan dukungan moril dan juga memberikan motivasi penyusunan tugas akhir.
8. Serta semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan namanya satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak sekali kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pihak yang terlibat sangat bermanfaat. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membaca tugas akhir ini.

Jakarta, Maret 2021

Chrissella



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
ABSTRAK	1
BAB I.....	3
A. Latar Belakang	3
B. Rumusan Masalah	8
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	8
E. Sistematika Penulisan	9
BAB II	11
A. Paparan Teoritis	11
1. Sejarah Rendang	11
2. Resep Rendang Tempe	11
3. Komposisi Rendang	12
B. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	17
C. Hipotesis.....	18
D. Rerangka Berpikir	19

BAB III.....	21
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	21
B. Rancangan Penelitian	21
C. Metode Penentuan Sampel.....	25
D. Metode Pengumpulan Data	27
E. Pengukuran Variabel.....	27
F. Metode Analisis Data.....	29
BAB IV	31
A. Proses Pembuatan	31
B. Hasil Uji Organoleptik.....	34
1. Hasil Uji Mutu Hedonik	37
2. Hasil Uji Hedonik.....	43
BAB V.....	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

TABEL 1 PRODUKSI DAGING SAPI TAHUN 2018 – 2021	5
TABEL 2 KONSUMSI DAGING SAPI TAHUN 2018 – 2021	5
TABEL 3 PRODUKSI TEMPE TAHUN 2018 – 2021	7
TABEL 4 KONSUMSI TEMPE TAHUN 2018 – 2021	7
TABEL 5 KANDUNGAN GIZI TEMPE.....	12
TABEL 6 PENELITIAN TERDAHULU	17
TABEL 7 DAFTAR PANELIS AHLI.....	35
TABEL 8 DAFTAR PANELIS TERLATIH.....	36
TABEL 9 HASIL PENILAIAN PANELIS (MUTU HEDONIK).....	38
TABEL 10 HASIL UJI MUTU HEDONIK RENDANG TEMPE.....	39
TABEL 11 HASIL UJI MUTU HEDONIK RENDANG TEMPE YANG DIPADUKAN DENGAN BUMBU RENDANG	41
TABEL 12 HASIL PENILAIAN PANELIS (UJI HEDONIK).....	44
TABEL 13 HASIL UJI HEDONIK RENDANG TEMPE	45
TABEL 14 HASIL UJI HEDONIK RENDANG TEMPE YANG DIPADUKAN DENGAN BUMBU RENDANG.....	47
TABEL 15 HASIL UJI VALIDITAS MUTU HEDONIK RENDANG TEMPE	50
TABEL 16 HASIL UJI VALIDITAS MUTU HEDONIK YANG DIPADUKAN DENGAN BUMBU RENDANG.....	50
TABEL 17 HASIL UJI VALIDITAS HEDONIK RENDANG TEMPE	51
TABEL 18 HASIL UJI VALIDITAS HEDONIK YANG DIPADUKAN DENGAN BUMBU RENDANG.....	51
TABEL 19 HASIL UJI RELIABILITAS MUTU HEDONIK RENDANG TEMPE	53
TABEL 20 HASIL UJI RELIABILITAS MUTU HEDONIK YANG DIPADUKAN DENGAN BUMBU RENDANG	53
TABEL 21 HASIL UJI RELIABILITAS HEDONIK RENDANG TEMPE	54
TABEL 22 HASIL UJI RELIABILITAS HEDONIK YANG DIPADUKAN DENGAN BUMBU RENDANG.....	54