

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini dapat diselesaikan. Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul *PENGOLAHAN JAMUR *PLEUROTUS ERYNGII* SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING DALAM TIGA IKON MASAKAN INDONESIA* 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 – Jakarta.

Disadari 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. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST., M.M., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir
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 dan juga Penasehat Akademik.
4. Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST., M.M., sebagai Ketua Tim Penguji Proyek Akhir.
5. Bapak Jimmy M.H. Situmorang, A.Md.Par., B.Sc., M.B.A., sebagai Anggota Tim Penguji Proyek Akhir.

6. Ibu Stephanie T. Mulyono, S.ST., M.Par., sebagai Anggota Tim Penguji Proyek Akhir.
7. Seluruh dosen Fakultas Pariwisata Pelita Harapan yang telah ikut serta dalam membantu proses pembuatan Karya Kompetensi Profesi.
8. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
9. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini
10. Orang tua, adik, kakak, dan saudara tercinta yang telah memberikan banyak doa dan semangat selama proses pembuatan.
11. Rekan-rekan mahasiswa Fakultas Pariwisata Pelita Harapan angkatan 2017 atas dukungan dan doa yang diberikan selama Tugas Akhir berlangsung.
12. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

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

Jakarta, Juli 2021



Juliano Joshua Imanuel Damal

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan dan Batasan Masalah.....	11
C. Tujuan Penelitian.....	11
D. Manfaat Penelitian.....	12
E. Sistematika Penulisan.....	13
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>13</b>
A. Paparan Teoritis.....	15
B. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	22
C. Rerangka Konseptual.....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>25</b>
A. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	25
B. Rancangan Penelitian.....	25
C. Metode Penentuan Sampel.....	33
D. Instrumen Pengumpulan Data.....	34

E. Pengukuran Variabel .....	36
F. Metode Analisis Data .....	37
1. Uji Mutu Hedonik .....	37
2. Uji Hedonik .....	38
3. Uji Validitas .....	39
4. Uji Reliabilitas .....	39
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
A. Hasil .....	48
B. Pembahasan .....	56
<b>BAB V SIMPULAN,SARAN,DAN RENCANA KEBERLANJUTAN</b>	
<b>PENELITIAN .....</b>	<b>58</b>
A. Simpulan .....	58
B. Saran .....	59
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian .....	59
<b>Daftar Pustaka</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Konsumsi Daging Sapi dan Daging Ayam (kg/kapita/tahun)	3
2.	Komposisi Terdekat dari Beberapa Jamur Yang Dapat Dimakan (basis kering)	8
3.	Kandungan Nutrisi Dalam 100 Gram Sajian Jamur <i>King Oyster</i>	9
4.	Kandungan Senyawa Jamur <i>Pleurotus Eryngii</i>	17
5.	Judul Penelitian Sebelumnya	20
6.	Hasil Analisis Percobaan Pada Aroma	28
7.	Hasil Analisis Percobaan Pada Penampilan	29
8.	Hasil Analisis Percobaan Pada Rasa	29
9.	Hasil Analisis Pada Tekstur	30
10.	Hasil Analisis Pada Warna	30
11.	Skala Pengukuran Hedonik	34
12.	Skala Pengukuran Mutu Hedonik	34
13.	Daftar Panelis	45
14.	Hasil Uji Mutu Hedonik	46
15.	Hasil Uji Hedonik	49
16.	Hasil Uji Validitas	51
17.	Uji Reliabilitas	52

## DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1.	Jamur Pleurotus Eryngii	15
2.	Percobaan Pertama	27
3.	Percobaan Kedua	28

