

## KATA PENGANTAR

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

Proyek Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul INOVASI PRODUK KAKI NAGA MENGGUNAKAN SEMANGKA SEBAGAI BAHAN DASAR PENGGANTI DAGING AYAM 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, 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. Bapak Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M., selaku Pembimbing Proyek 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 Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
4. Bapak Drs. Demson R.H.Goeltom, M.Pd., sebagai Ketua Tim Penguji Proyek Akhir.

5. Ibu Lice S., A.Md., B.As., M.B.A., sebagai Anggota Tim Penguji Proyek Akhir.
6. Bapak Jimmy M.H.S, B.Sc., M.B.A., sebagai Anggota Tim Penguji Proyek Akhir.
7. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST., M.M., selaku Penasehat Akademik.
8. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
9. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
10. Teman-teman seperjuangan dan Tim PkM yang telah memberikan semangat dan bantuan.
11. 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.

Jakarta, November 2021

Wisnuadji Wibowo Wahyuhadi Putro

# DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>Pernyataan dan Persetujuan Unggah Tugas Akhir</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>8</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>8</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	9
B. Rumusan Masalah.....	15
C. Tujuan Penelitian.....	16
D. Manfaat Penelitian.....	17
1. Kontribusi pengembangan teori .....	17
2. Kontribusi praktik dan manajerial.....	18
E. Sistematika Penulisan .....	19
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Paparan Teoritis.....	21
1. Semangka .....	21
2. Kaki Naga.....	22
3. Makanan Ringan.....	23
4. Alat dan Bahan .....	24
B. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	26
C. Rerangka Berpikir.....	27
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	28
B. Rancangan Penelitian .....	28

C. Metode Penentuan Sampel .....	29
D. Metode Pengumpulan Data .....	30
E. Pengukuran Variabel .....	31
F. Metode dan Teknik Analisis Data .....	32

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil .....	33
B. Pembahasan .....	40

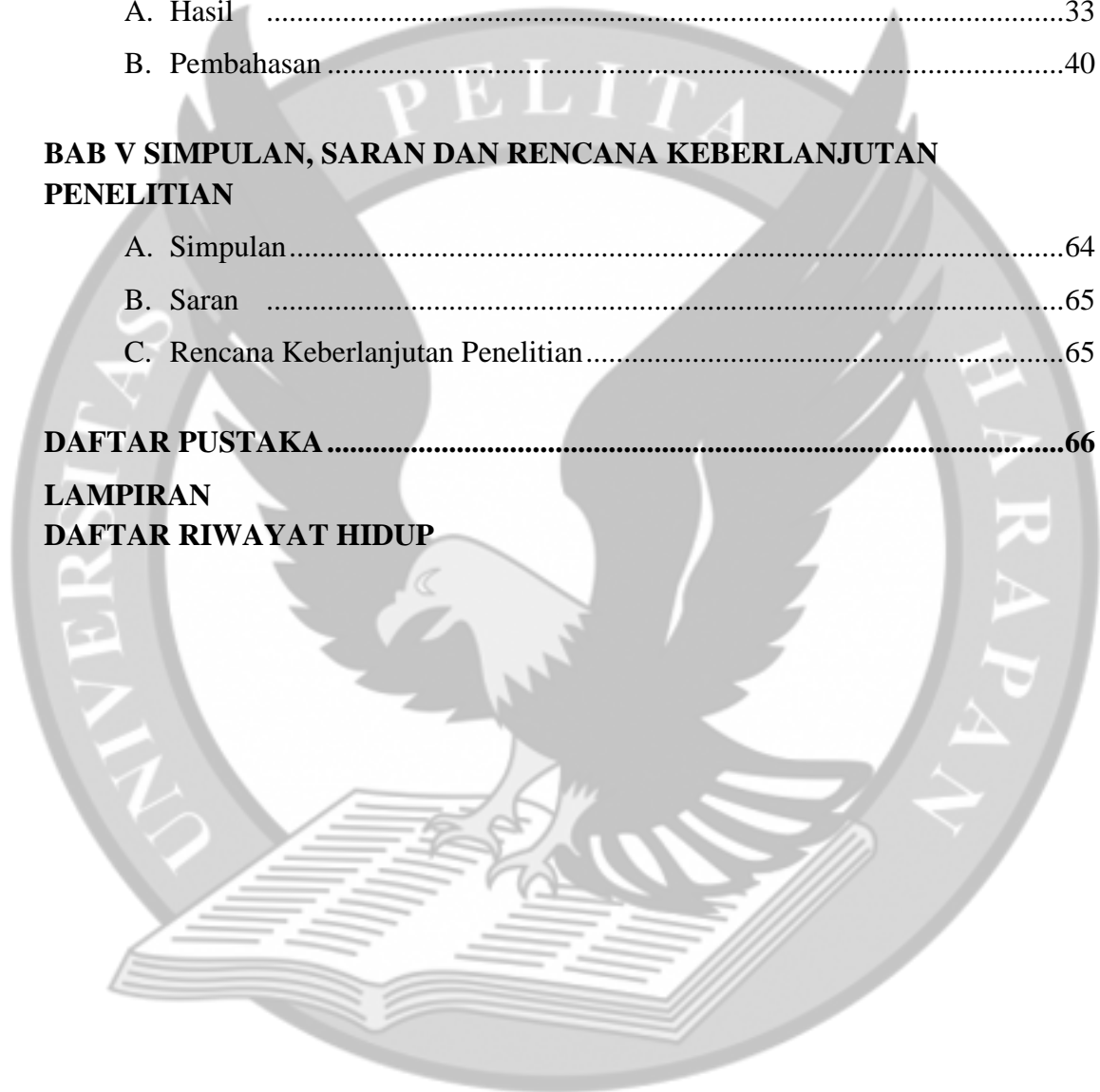
**BAB V SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN**

A. Simpulan.....	64
B. Saran .....	65
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian.....	65

**DAFTAR PUSTAKA .....66**

**LAMPIRAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan kudapan kaki naga berbahan dasar semangka .....	26
2.	Daftar Nama serta Jabatan Panelis Terlatih .....	33
3.	Uji Mean Hedonik.....	35
4.	Uji Mean Mutu Hedonik .....	38



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Statistik Kota Paling Ramah <i>Vegan</i> Sedunia .....	11
2.	<i>Spicy Watermelon Steak</i> .....	13
3.	<i>Watermelon Hams</i> .....	13
4.	<i>Watermelon Hams</i> .....	15
5.	Pembukaan Pengisian Form .....	33
6.	Pertanyaan Uji Hedonik .....	35
7.	Lanjutan Pertanyaan Uji Hedonik .....	36
8.	Pertanyaan Uji Mutu Hedonik .....	38
9.	Lanjutan Pertanyaan Uji Mutu Hedonik .....	39
10.	Pemotongan Buah Semangka .....	54
11.	Pencampuran bumbu marinasi .....	54
12.	Semangka dimasukkan kedalam <i>zip bag</i> .....	55
13.	Bumbu marinasi dimasukkan kedalam <i>zip bag</i> .....	55
14.	Peletakn semangka kedalam sebuah <i>tray</i> setelah marinasi selama 6 jam ..	56
15.	Semangka dimasukkan kedalam oven yang sudah di <i>preheat</i> .....	56
16.	Pembalikan semangka terhadap sisi yang satu lagi .....	57
17.	Pengolahan bumbu menggunakan <i>food processor</i> .....	57
18.	Pengolahan semangka menggunakan <i>food processor</i> .....	58
19.	Proses penyaringan semangka .....	58
20.	Proses di masaknya semangka menggunakan wajan anti lengket .....	59
21.	Pecnampuran adonan semangka dengan bumbu .....	59
22.	Pencampura tepung terigu rendah protein dengan campuran adonan semangka .....	60
23.	Pencampuran tepung roti dengan campuran adonan semangka .....	60
24.	Proses pengadukan adonan dengan tepung hingga merata .....	61
25.	Proses pembentukan adonan menjadi bentuk kaki naga .....	61
26.	Proses <i>coating</i> kaki naga menggunakan <i>breadcrumbs</i> atau tepung roti ...	62
27.	Proses penggorengan kaki naga hingga berwarna <i>golden brown</i> .....	62
28.	Hasil produk kaki naga berbahan dasar buah semangka .....	63

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	PERTANYAAN UJI HEDONIK.....	A-1
2.	PERTANYAAN UJI MUTU HEDONIK.....	B-1
3.	HASIL UJI HEDONIK.....	C-1
4.	HASIL UJI MUTU HEDONIK.....	D-1

