

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 **PEMANFAATAN TEPUNG UBI UNGU SEBAGAI BAHAN DASAR TORTILLA** 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. Ibu Stephanie Theodora Mulyono, S.ST., M.Par. selaku Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan masukan dalam penyelesaian Proyek Akhir ini.
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 Vasco A.H. Goeltom, S.ST., M.M. selaku Penasehat Akademik.
5. Ibu Prof. Dr.Diena M.Lemy, A. Par., M.M., CHE sebagai Ketua Tim Penguji Proyek Akhir
6. Bapak Kevin G. Yulius, S.Tr.Par., M.Par. sebagai Anggota Tim Penguji Proyek Akhir

7. Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST., M.M. sebagai anggota Tim Penguji Proyek Akhir
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 Nicolas Teja Sumantri, Roselynn Tanesha yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman-teman akrab Vera Angelina, Tiffanysius Armando, Sheily Triratnasari Tanzil 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, (24 November 2021)



Jennifer Winata

DAFTAR ISI

Halaman

| | |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL | |
| PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR | |
| PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR | |
| PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR | |
| ABSTRAK | v |
| ABSTRACT | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR TABEL | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 14 |
| B. Rumusan Masalah | 14 |
| C. Tujuan Penelitian | 19 |
| D. Manfaat Penelitian | 19 |
| E. Sistematika Penulisan | 20 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | |
| A. Paparan Teoritis | 22 |
| B. Hasil Penelitian Sebelumnya | 33 |
| C. Kerangka Konseptual | 37 |
| D. Hipotesis | 37 |
| BAB III METODE PENELITIAN | |
| A. Gambaran Umum Obyek Penelitian | 38 |
| B. Rancangan Penelitian | 38 |

| | |
|----------------------------------|----|
| C. Metode Penentuan Sampel | 47 |
| D. Metode Pengumpulan Data | 49 |
| E. Pengukuran Variabel | 53 |
| F. Metode Analisis Data | 57 |

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

| | |
|---------------------|----|
| A. Hasil | 57 |
| B. Pembahasan | 65 |

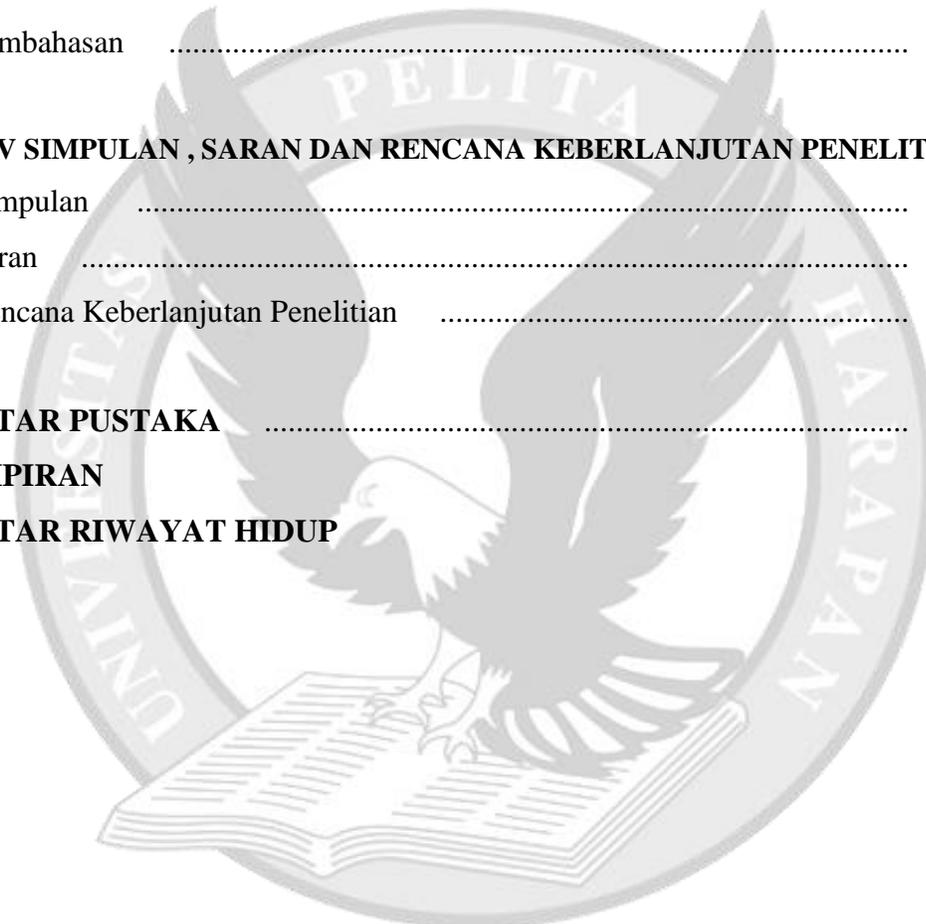
BAB V SIMPULAN , SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN

| | |
|---|----|
| A. Simpulan | 67 |
| B. Saran | 67 |
| C. Rencana Keberlanjutan Penelitian | 68 |

| | |
|-----------------------------|-----------|
| DAFTAR PUSTAKA | 69 |
|-----------------------------|-----------|

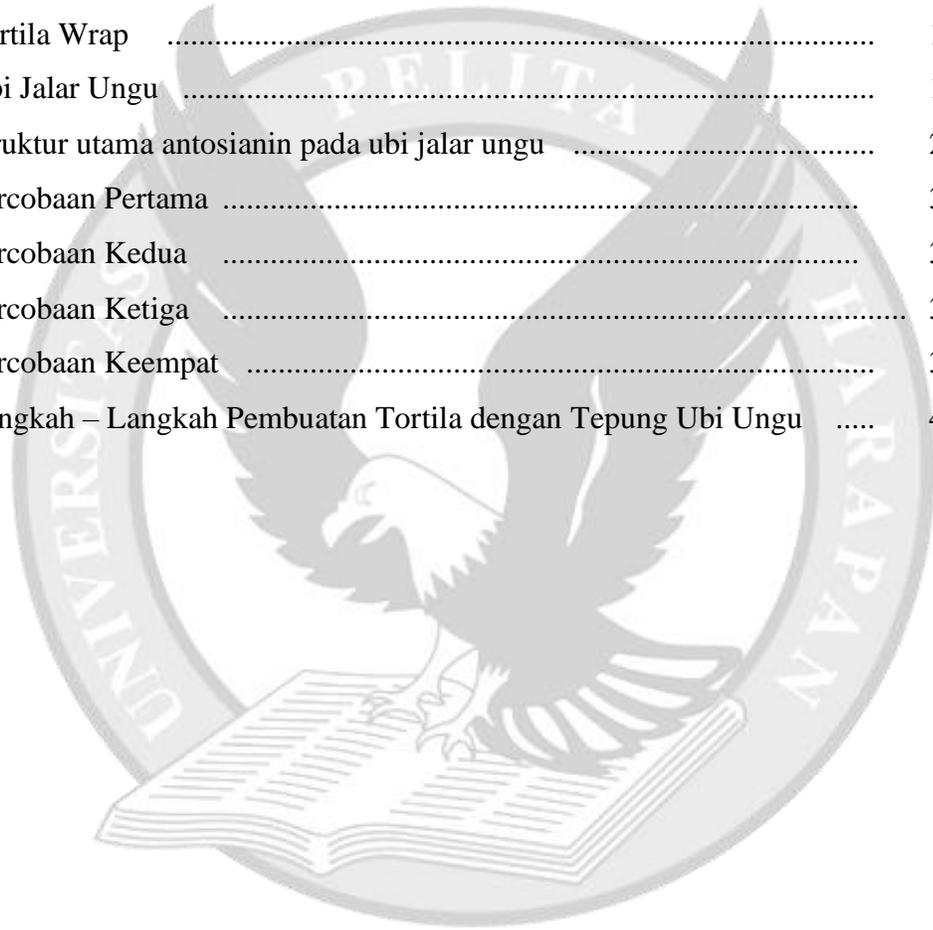
LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



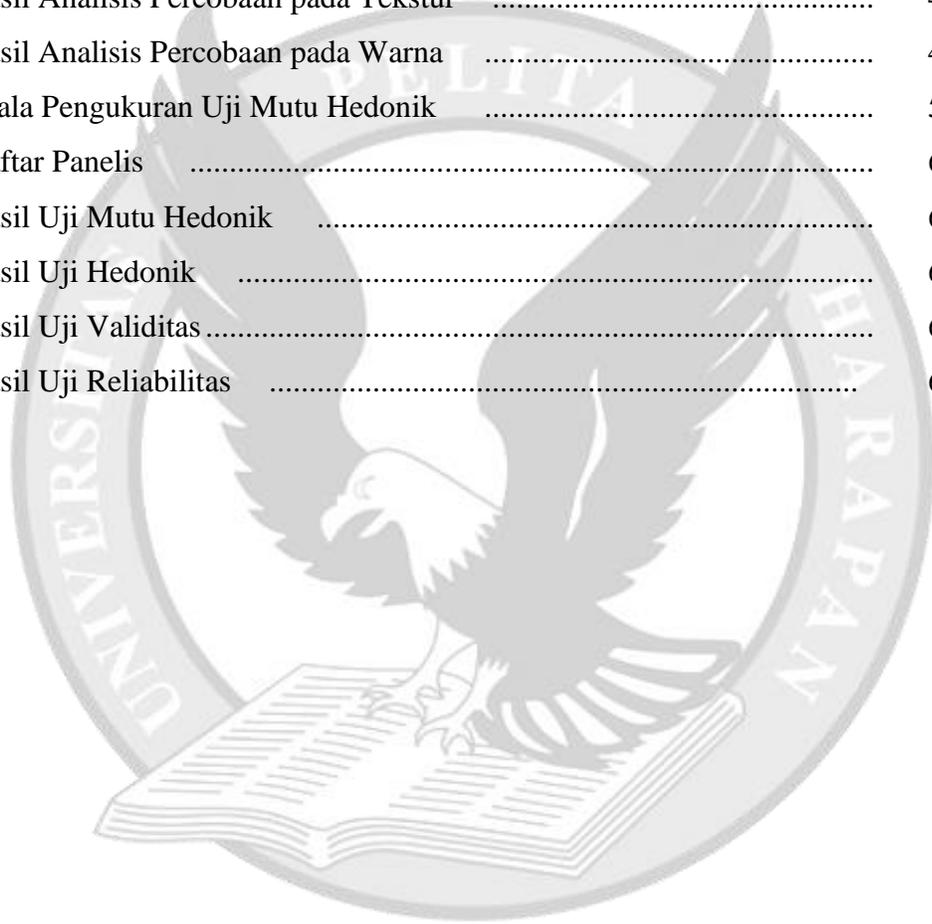
DAFTAR GAMBAR

| No. Keterangan | Halaman |
|--|---------|
| 1. Kulit Tortila | 12 |
| 2. Taco | 13 |
| 3. Tortila Chips | 13 |
| 4. Kebab | 14 |
| 5. Tortila Wrap | 15 |
| 6. Ubi Jalar Ungu | 16 |
| 7. Struktur utama antosianin pada ubi jalar ungu | 21 |
| 8. Percobaan Pertama | 31 |
| 9. Percobaan Kedua | 32 |
| 10. Percobaan Ketiga | 33 |
| 11. Percobaan Keempat | 34 |
| 12. Langkah – Langkah Pembuatan Tortila dengan Tepung Ubi Ungu | 49 |



DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| 1. Komposisi Zat Gizi Makanan Per 100 gram | 19 |
| 2. Kandungan Ubi Jalar Ungu per 100 g | 30 |
| 3. Kerangka Konseptual | 38 |
| 4. Hasil Analisis Percobaan pada Aroma | 46 |
| 5. Hasil Analisis Percobaan pada Rasa | 47 |
| 6. Hasil Analisis Percobaan pada Tekstur | 47 |
| 7. Hasil Analisis Percobaan pada Warna | 48 |
| 8. Skala Pengukuran Uji Mutu Hedonik | 54 |
| 9. Daftar Panelis | 62 |
| 10. Hasil Uji Mutu Hedonik | 63 |
| 11. Hasil Uji Hedonik | 65 |
| 12. Hasil Uji Validitas | 66 |
| 13. Hasil Uji Reliabilitas | 67 |



DAFTAR LAMPIRAN

| Keterangan | Halaman |
|----------------------------------|---------|
| 1. Hasil Produk Penelitian | 63 |
| 2. Dokumentasi Panelis | 64 |
| 3. Hasil Uji Panelis | 66 |

