

## 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 **“RANCANGAN PENELITIAN KUE LAPIS LEGIT DENGAN BAHAN PENGGANTI TEPUNG ALMOND”** 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 Reagan Brian, S.ST., M.M. 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 Dr. Meitolo Hulu, S.ST., M.M sebagai Ketua Tim Penguji Proyek Akhir.
5. Ibu Febryola Indra, S.Tr.Par., M.Par. sebagai Anggota Tim Penguji Proyek Akhir.
6. Ibu Julita Then, S.Par., M.Par sebagai Anggota Tim Penguji Proyek Akhir.
7. Ibu Dr. Theodosia C Nathalia, S.ST., M.M., 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 yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Juga kepada teman-teman akrab 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 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, 30 November 2021



Devi Afandi

## **ABSTRAK**

Laporan seminar hasil ini adalah sebuah hasil dari penelitian buku resep yang meneliti tentang penelitian kue lapis legit yang berjudul "Rancangan Penelitian Kue Lapis Legit Dengan Bahan Pengganti Tepung Almond". Kue Lapis Legit ini merupakan kue lapis yang sebenarnya yang memakai bahan tepung terigu yang di gantikan dengan tepung almond yang memiliki tekstur yang lebih berserat. Kue lapis ini juga memiliki bahan dasar telur, gula, mentega. Kue lapis legit ini juga memiliki lapis-lapisan 18-23 slice, yang menyerupai lemak babi, maka dari itu kenapa disebut kue lapis legit. Kue lapis legit ini biasanya bisa di santap di hari raya imlek, ulang tahun, idul fitri, tahun baru dan hari raya yang lainnya.

**Kata Kunci : Lapis Legit, Tepung Almond, Kue Nusantara**



## DAFTAR ISI

|   |          |
|---|----------|
| LEMBAR PERSETUJUAN SEMINAR HASIL PRODUK .....         | iii      |
| PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR.....        | iv       |
| PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR .....            | v        |
| KATA PENGANTAR.....                                   | vi       |
| DAFTAR ISI.....                                       | ix       |
| <br>  |          |
| <b>BAB I.....</b>                                     | <b>1</b> |
| <b>PENDAHULUAN .....</b>                              | <b>1</b> |
| <b>1.1 Latar Belakang .....</b>                       | <b>1</b> |
| <b>1.2 Tujuan.....</b>                                | <b>1</b> |
| <b>1.3 Manfaat.....</b>                               | <b>3</b> |
| <b>1.4 Deskripsi Buku Resep .....</b>                 | <b>3</b> |
| <b>BAB II .....</b>                                   | <b>4</b> |
| <b>PROFIL KEGIATAN.....</b>                           | <b>4</b> |
| <b>2.1 Nama dan Tema Kegiatan.....</b>                | <b>4</b> |
| <b>2.2 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan.....</b> | <b>4</b> |
| <b>2.3 Pemateri .....</b>                             | <b>4</b> |
| <b>2.4 Personel.....</b>                              | <b>5</b> |
| <b>2.5 Profil Peserta/Partisipan .....</b>            | <b>5</b> |
| <b>BAB III.....</b>                                   | <b>6</b> |
| <b>PENYELENGGARAAN SEMINAR .....</b>                  | <b>6</b> |
| <b>3.1 Persiapan .....</b>                            | <b>6</b> |
| <b>3.2 Pelaksanaan Kegiatan Seminar .....</b>         | <b>6</b> |
| <b>3.3 Penutupan.....</b>                             | <b>7</b> |
| <b>BAB IV .....</b>                                   | <b>8</b> |
| <b>PEMBAHASAN.....</b>                                | <b>8</b> |
| <b>4.1 Pemaparan Materi.....</b>                      | <b>8</b> |