

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa karena berkat yang telah diberikan-Nya, Proyek Akhir ini dapat terselesaikan. Proyek Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul Pembuatan Brownis Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Sebagai Substitusi Tepung Terigu ini ditujukan agar dapat memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Jakarta.

Saya sadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan juga doa dari semua pihak, Proyek Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak yang sebesar-besarnya untuk semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Proyek Akhir ini, yaitu kepada :

1. Bapak Vriandi Hapsara, S.Tr.Par.,M.Par. selaku Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan saran dan juga masukan dalam proses penyelesaian Proyek Akhir ini.
2. Ibu Prof. Dr. Diena M. 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 Kevin Gustian Yulius, S.Tr.Par., M.Par selaku Penasehat Akademik.
5. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan

6. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan Administratif.
7. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini
8. Teman-teman seperjuangan yaitu Arvent Saputra dan juga Axel Alexander yang berjuang bersama dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Orang tua, kakak, adik dan juga keluarga besar yang sudah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
10. Juga kepada teman-teman yang mendukung dan juga membantu dalam proses penelitian ini yaitu Eugene Marsano, Caroline Widjaja, Emannuel Fernando, Peter Adiputra, William Figo dan juga Veronica Jap.
11. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa masih ada banyak kekurangan dalam penulisan dan juga penelitian Proyek Akhir Karya Kompetensi Profesi ini. Oleh sebab itu, kritik dan juga saran dari pembaca tentu sangat bermanfaat dan membangun. Penulis berharap semoga Proyek Akhir Karya Kompetensi Profesi ini bisa dapat bermanfaat dan berguna bagi semua pihak yang akan membacanya.

Jakarta, 2 Agustus 2022



Katinka Arditza

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	4
DAFTAR ISI	6
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	2
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	12
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	13
ABSTRAK	4
DAFTAR GAMBAR	9
DAFTAR TABEL	10
DAFTAR LAMPIRAN	11
BAB I PENDAHULUAN	14
1. Latar Belakang	14
2. Rumusan Masalah	17
3. Tujuan Penelitian	18
4. Manfaat Penelitian	18
5. Sistematika Penulisan	19
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	20
1. Paparan Teoritis	22
2. Hasil Penelitian Sebelumnya	25
3. Rerangka Konseptual	28
4. Hipotesis	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
1. Gambaran Umum Objek Penelitian	29

2. Rancangan Penelitian	29
3. Metode Penentuan Sampel	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43
A. Hasil.....	43
B. Proses Pembuatan.....	44
C. Hasil Analisa Deskriptif Pengujian Organoleptik.....	45
D. Penilaian Uji Hedonik.....	53
BAB V SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN	
PENELITIAN.....	55
A. Simpulan.....	55
B. Saran.....	56
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	60
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	66

DAFTAR GAMBAR

1. Rerangka Konseptual 28



DAFTAR TABEL

TABEL 1 Hasil Penelitian Sebelumnya	25
TABEL 2 Bahan Penelitian	31
TABEL 3 Proses Pembuatan Brownis dengan Tepung Ampas Kelapa	45
TABEL 4 Panelis Ahli dan Panelis Terlatih	45
TABEL 5 Kelas Interval dan Kriteria Kategori Penilaian	45
TABEL 6 Uji Statistik Brownis Tepung Ampas Kelapa	47
TABEL 7 Deskripsi Penilaian Brownis Tepung Ampas Kelapa	47
TABEL 8 Uji Statistik Brownis Tepung Ampas Kelapa & Tepung Terigu	48
TABEL 9 Penilaian Brownis Tepung Ampas Kelapa & Tepung Terigu	48
TABEL 10 Hasil Penilaian Pengujian Mutu Hedonik	50
TABEL 11 Uji Hedonik brownis 100% tepung ampas kelapa	53

DAFTAR LAMPIRAN

FOTO HASIL PRODUK.....	61
KUESIONER PANELIS.....	61
DATA HASIL UJI ORGANOLEPTIK	65

