

## KATA PENGANTAR

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

Tugas Akhir dengan judul KREASI MILLE CREPE KRIM LEMON DENGAN SUBSTITUSI PUREE BAYAM DAN TEPUNG MOKAF 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 – Tangerang, Banten.

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 Ir. Ira B. Hubner, M.T. selaku pembimbing.
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.
4. Bapak Reagan Brian, S.ST., M.M., selaku Ketua Dosen penguji.
5. Ibu Stephanie T. Mulyono, S.ST., M.Par., selaku Anggota Dosen penguji.
6. Ibu Juliana, S.E., M.M. selaku Anggota Dosen penguji.
7. Bapak Jimmy Muller Hasoloan Situmorang, A.Md.Par., B.Sc., M.B.A., selaku Penasihat 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 hingga lulus kuliah.
11. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
12. Teman-teman seperjuangan angkatan 2016 Universitas Pelita Harapan, Fakultas Pariwisata, Program Studi Pengelolaan Perhotelan Kelas B yang telah memberikan semangat dan bantuan.

13. 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.

Tangerang, Februari 2020

Jap Maria Stella Heriyanto

Maria Stefanie



# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN TENTANG TUGAS AKHIR DAN PENYERAHAN HAK NONEKSKLUSIF TANPA ROYALTI PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PERSETUJUAN TIM PENGUJI</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	v
<b>DAFTAR ISI.....</b>	vii
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan dan Batasan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Sistematika Penulisan.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Paparan Teoritis.....	8
B. Penelitian Terdahulu.....	15
C. Rerangka Konseptual.....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	17
B. Rancangan Penelitian.....	17
C. Metode Penentuan Sampel.....	21
D. Instrumen Pengumpulan Data.....	22
E. Pengukuran Variabel.....	23
F. Metode Analisis Data.....	23
	vii

**BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil.....	26
B. Pembahasan.....	37

**BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

A. Simpulan.....	40
B. Saran.....	41

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



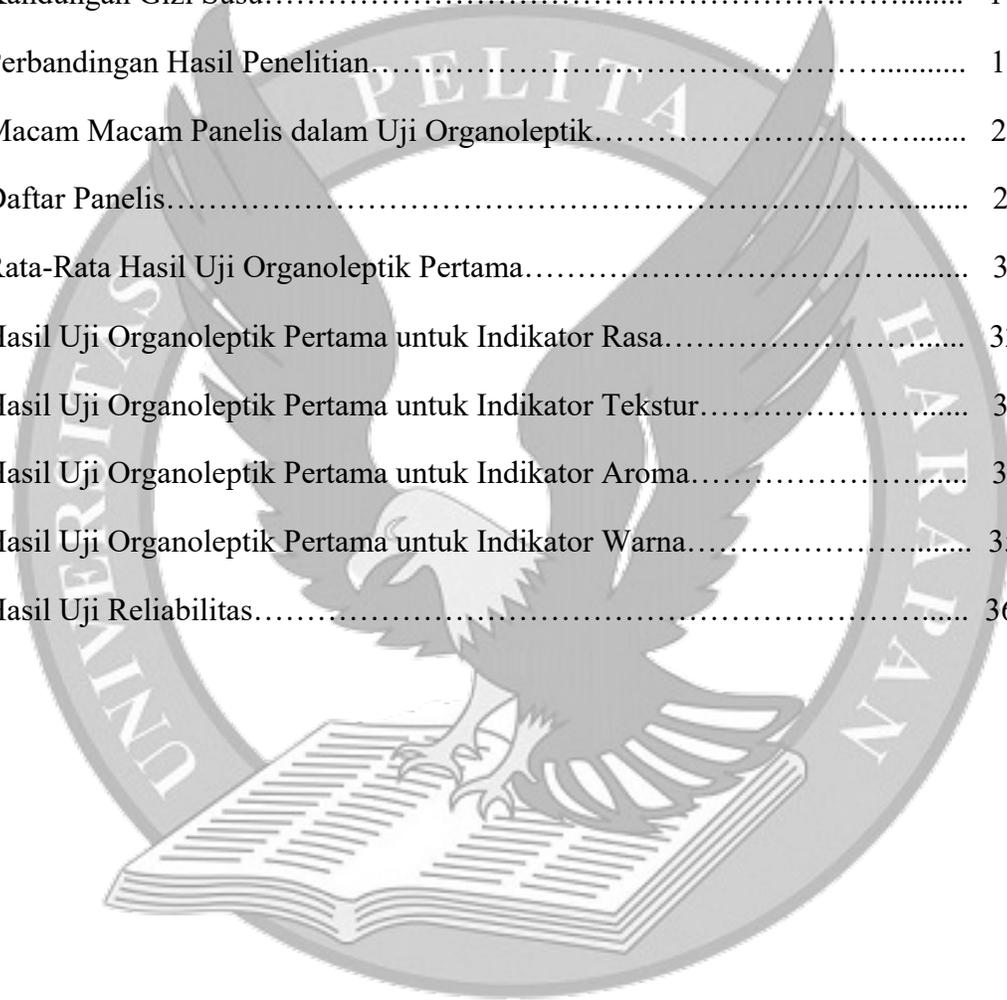
## DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1	Rerangka Konseptual.....	16
2	<i>Flowchart</i> Pembuatan <i>Mille Crepes</i> .....	28
3	Perhitungan Median.....	32



## DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1	Kandungan Gizi Bayam.....	9
2	Kandungan Gizi Gula Pasir.....	11
3	Kandungan Gizi Susu.....	14
4	Perbandingan Hasil Penelitian.....	15
5	Macam Macam Panelis dalam Uji Organoleptik.....	21
6	Daftar Panelis.....	29
7	Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Pertama.....	31
8	Hasil Uji Organoleptik Pertama untuk Indikator Rasa.....	32
9	Hasil Uji Organoleptik Pertama untuk Indikator Tekstur.....	33
10	Hasil Uji Organoleptik Pertama untuk Indikator Aroma.....	34
11	Hasil Uji Organoleptik Pertama untuk Indikator Warna.....	35
12	Hasil Uji Reliabilitas.....	36



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Foto Produk <i>Mille Crepe</i> .....	A-1
Daftar Kuesioner Uji Organoleptik.....	A-2

