



**UNIVERSITAS PELITA HARAPAN
FAKULTAS PARIWISATA
PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

A

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah di berikan-Nya, sehingga tugas akhir dalam bentuk Karya Kompetensi Profesi ini dapat terselesaikan. Tugas akhir dengan judul *Cocktail Jelly* ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik untuk 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 yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penggerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Vasco A. H. Goeltom, S.ST.Par., M.M., selaku dosen pembimbing.
2. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk dapat melaksanakan tugasakhir;
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary,A. Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk dapat melaksanakan tugas akhir;
4. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A. selaku dosen Pembina Akademik penulis di Universitas Pelita Harapan yang telah membimbing, membantu dan

- memberikan saran kepada penulis dalam pelaksanaan tugasakhir;
5. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan;
 6. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatanadministratif;
 7. Staf karyawan perpustakan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
 8. Kepada orang tua dan saudara/I dari masing masing penulis yang sangat mendukung dalam pembuatan tugas akhir; baik materi dan non-materi.
 9. Kepada teman - teman seperjuangan, kelas Hotel G angkatan 2016 yang telah menjalankan perkuliahan bersama –sama.
 10. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca. Penulis ucapkan maaf yang sebesar-besarnya jika ada kesalahan dalam kata-kata pada penulisan tugas akhir ini. Demikian tugas akhir ini penulis buat untuk memenuhi salah satu syarat akademis guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par), penulis ucapkan terimakasih.

Tangerang, 19 Desember 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR i

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING..... ii

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR..... iii

KATA PENGANTAR iv

DAFTAR ISI..... vi

DAFTAR GAMBAR..... vii

DAFTAR TABEL viii

DAFTAR LAMPIRAN..... ix

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Tujuan Rancangan Buku Resep 5

BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK

A. Bahan Pembuatan Produk..... 6

B. Peralatan Pembuatan Produk 12

BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP

A. Konsep Ide..... 15

B. Pengumpulan Data..... 19

C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep..... 27

D. Lay-out Rancangan Buku Resep..... 30

E. Editing Rancangan Buku Resep..... 34

BAB IV HASIL DAN EVALUASI

A. Hasil 35

B. Evaluasi 38

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan 40

B. Saran..... 41

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR GAMBAR

No.Keterangan	Halaman
1. Proporsi Konsumsi Minuman Beralkohol dan Jenis minuman beralkohol pada penduduk usia 10+ tahun 2018	2
2. Proporsi Konsumsi Minuman Beralkohol Pada Penduduk Umur \geq 10 Tahun Menurut Provinsi.....	2
3. Kuisioner Uji Panelis.....	31
4. Rancangan Cover Buku Resep	36
5. Kata Sambutan Dosen Pembimbing.....	36
6. Daftar Isi Rancangan Buku Resep.....	37
7. Tentang Cocktail.....	37
8. Tentang Gelatine.....	37
9. Isi Rancangan Buku Resep.....	38
10. Isi Rancangan Buku Resep.....	38
11. Isi Rancangan Buku Resep.....	38
12. Profil Penulis.....	39

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan Pembuatan Produk	6
2.	Peralatan Pembuatan Produk.....	12
3.	Proses Kegiatan Proyek Akhir	16
4.	Tahapan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	27



DAFTAR LAMPIRAN

NO.	KETERANGAN
A.	Nilai Rata-Rata Uji Mutu Hedonik Pertama
B.	Daftar Panelis Terlatih
C.	Proses Pembuatan <i>Cocktail Jelly</i>
D.	Hasil Uji Mutu Hedonik
E.	Nilai Rata-Rata Uji Mutu Hedonik
F.	Nilai Rangking Uji Mutu Hedonik
G.	Kuisisioner Uji Panelis
H.	Kuisisioner Uji Panelis