

KATA PENGANTAR

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

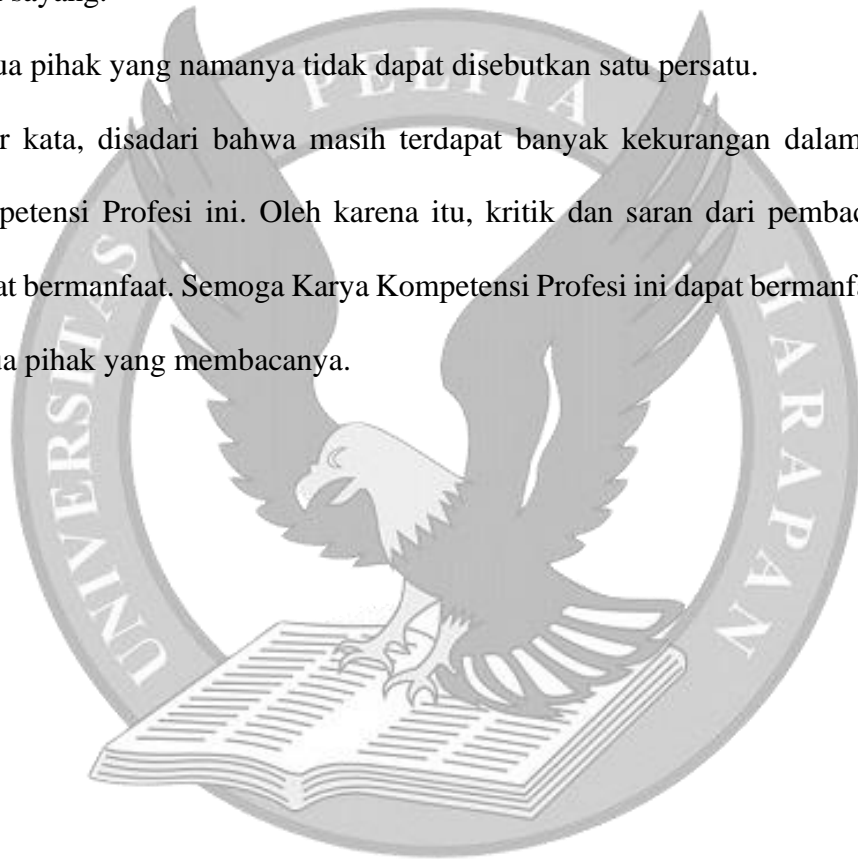
Tugas Akhir dengan Judul Penelitian Produk Pembuatan Kaldu Bubuk Olahan Rumah Berbahan Dasar Hewani ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Pelita Harapan – Tangerang, 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 Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M.,CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Pelita Harapan.
2. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
3. Ibu Sandra Maleachi,S.Pd., M.A., selaku Penasehat Akademik.
4. Bapak Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M., selaku Dosen Pembimbing.
5. Bapak Reagan Brian, S.ST., M.M., Ibu Rosdiana Pakpahan, S.Par., M.Sc., Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST.Par., M.Sc., selaku tim penguji.
6. Semua dosen yang telah mengajar selama proses menempuh pendidikan di Universitas Pelita Harapan.

7. Staf Karyawan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
8. Staf karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
9. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
10. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Karya Kompetensi Profesi ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Karya Kompetensi Profesi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.



Tangerang, 11 Februari 2020

Tim Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

KATA PENGANTAR vi

DAFTAR ISI viii

DAFTAR GAMBAR x

DAFTAR TABEL xi

DAFTAR LAMPIRAN xii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	9
C. Batasan Masalah	10
D. Perumusan Masalah	11
E. Tujuan Penelitian	11
F. Manfaat Penelitian	12
G. Sistematika Penulisan	12

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Jenis-Jenis Kaldu	14
B. Kaldu Bubuk	17
C. Homemade	17
D. Bahan-Bahan yang Digunakan	18
E. Mirepoix	26
F. Bumbu yang Diperlukan	30

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Metode Penelitian	31
B. Tahapan Penelitian	33
C. Rancangan Penelitian Pengembangan	35
D. Proses Percobaan	36
E. Populasi dan Sampel	46
F. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	48
G. Alat dan Cara Pengembangan	50
H. Teknik Pengumpulan Data	60
I. Instrumen Pengumpulan Data	61
J. Teknik Analisis Data	65

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil	67
B. Pembahasan	83

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	92
B. Saran	93

DAFTAR PUSTAKA

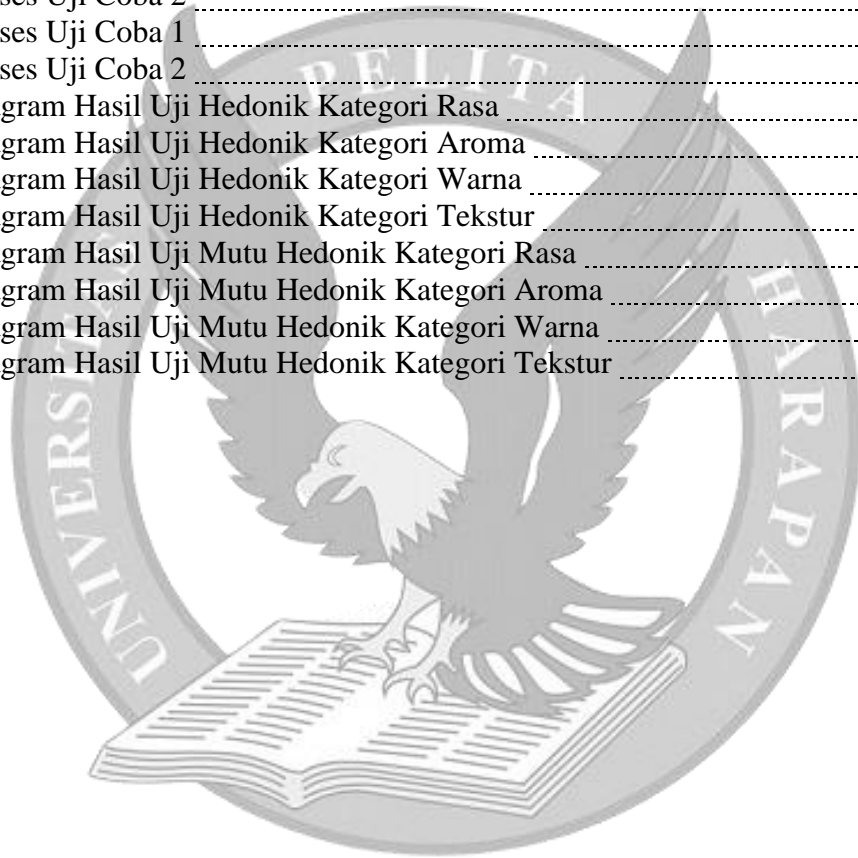
94

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

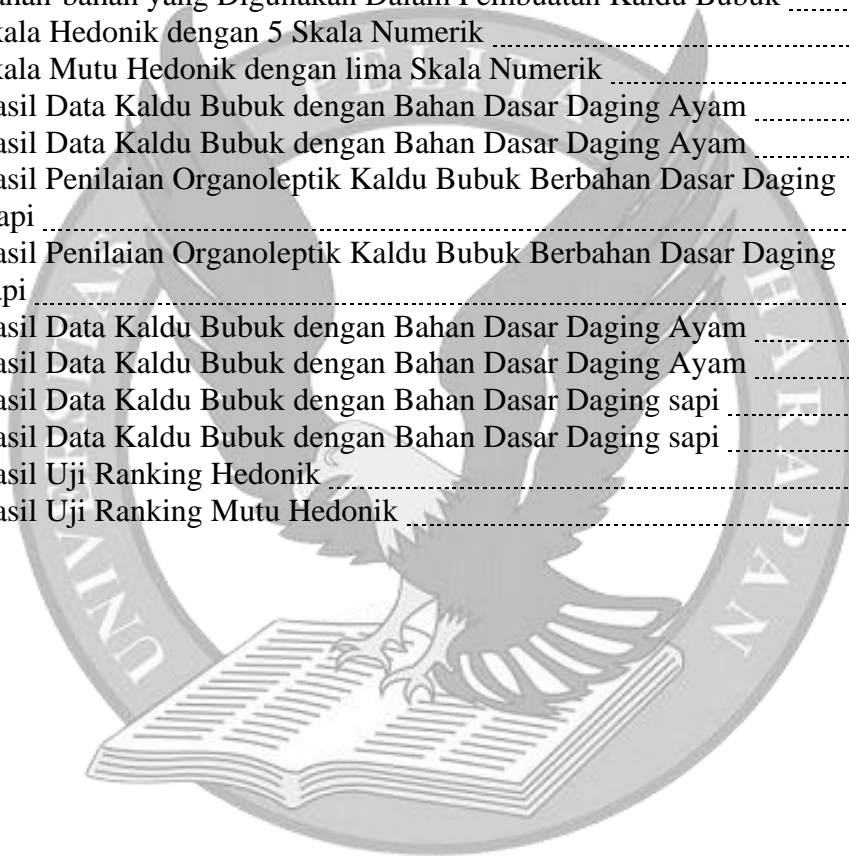
DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1.	Diagram Data Jumlah Industri Bumbu Masak dan Penyedap Masakan di Indonesia dan Nilai Output Pada Tahun 2014-2018.....	3
2.	Proses Uji Coba 1	36
3.	Proses Uji Coba 2	37
4.	Proses Uji Coba 3	38
5.	Proses Uji Coba 1	40
6.	Proses Uji Coba 2	41
7.	Proses Uji Coba 1	42
8.	Proses Uji Coba 2	43
9.	Proses Uji Coba 1	44
10.	Proses Uji Coba 2	45
11.	Diagram Hasil Uji Hedonik Kategori Rasa	83
12.	Diagram Hasil Uji Hedonik Kategori Aroma	84
13.	Diagram Hasil Uji Hedonik Kategori Warna	85
14.	Diagram Hasil Uji Hedonik Kategori Tekstur	86
15.	Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Kategori Rasa	87
16.	Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Kategori Aroma	88
17.	Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Kategori Warna	89
18.	Diagram Hasil Uji Mutu Hedonik Kategori Tekstur	90



DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Komposisi Zat Gizi Daging Ayam per 100gr Bahan	20
2.	Komposisi Zat Gizi Ikan Kakap per 100gr Bahan	22
3.	Komposisi Zat Gizi Daging Sapi per 100gr Bahan	23
4.	Komposisi Zat Gizi Tempe per 100gr Bahan	25
5.	Proporsi Jumlah Pembuatan Bahan Dalam <i>Mirepoix</i>	26
6.	Kandungan Nutrisi Dalam 100 gram Wortel	28
7.	Waktu dan Tempat Pelaksanaan	48
8.	Alat-alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Kaldu Bubuk	51
9.	Bahan-bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Kaldu Bubuk	52
10.	Skala Hedonik dengan 5 Skala Numerik	64
11.	Skala Mutu Hedonik dengan lima Skala Numerik	65
12.	Hasil Data Kaldu Bubuk dengan Bahan Dasar Daging Ayam	67
13.	Hasil Data Kaldu Bubuk dengan Bahan Dasar Daging Ayam	68
14.	Hasil Penilaian Organoleptik Kaldu Bubuk Berbahan Dasar Daging Sapi	71
15.	Hasil Penilaian Organoleptik Kaldu Bubuk Berbahan Dasar Daging Sapi	72
16.	Hasil Data Kaldu Bubuk dengan Bahan Dasar Daging Ayam	75
17.	Hasil Data Kaldu Bubuk dengan Bahan Dasar Daging Ayam	76
18.	Hasil Data Kaldu Bubuk dengan Bahan Dasar Daging sapi	79
19.	Hasil Data Kaldu Bubuk dengan Bahan Dasar Daging sapi	80
20.	Hasil Uji Ranking Hedonik	90
21.	Hasil Uji Ranking Mutu Hedonik	91



DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1.	Lembar Panelis Uji Hedonik	A-1
2.	Lembar Panelis Uji Mutu Hedonik	B-2
3.	Dokumentasi Uji Coba	C-3
4.	Pengolahan Data SPSS	D-4

