

## 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 VARIAN RASA KUE KERING 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, tim penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

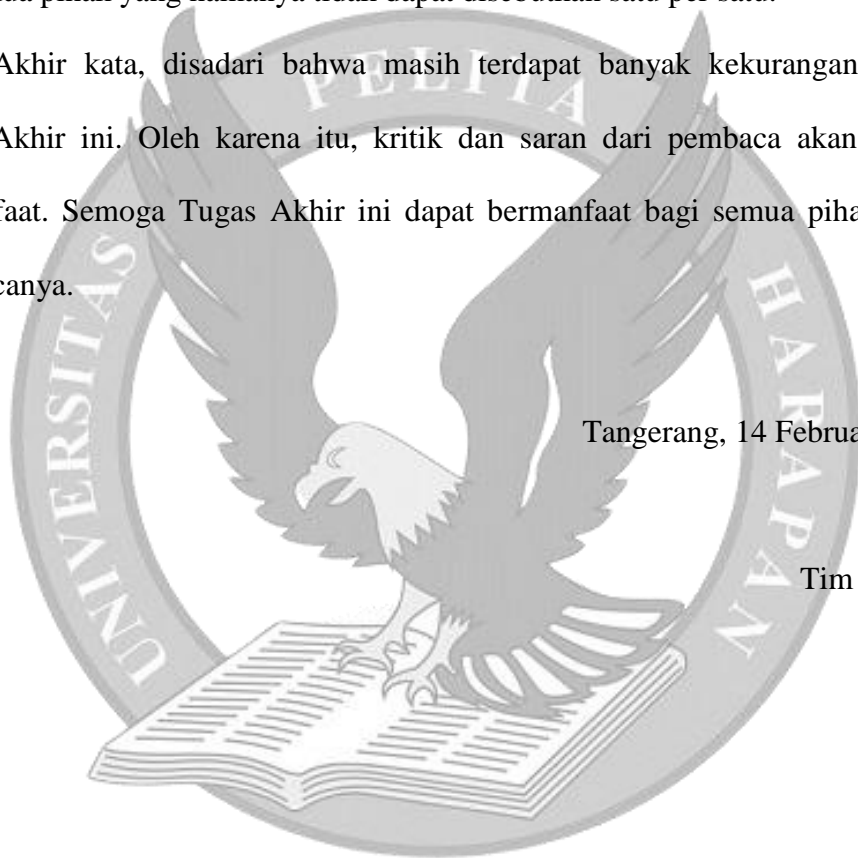
1. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dan selaku Penasehat Akademik.
2. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
3. Ibu Wulan Meiaya Wowor, S.E., M.M. selaku Dosen Penguji.
4. Bapak Kevin G. Yulius, S.Tr.Par., M.Par. selaku Dosen Penguji.
5. Ibu Nova Irene Bernadette S., S.Par., M.M.Par. selaku Dosen Penguji.
6. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
7. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata 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. Destania Aurelia selaku *editor* dari buku resep tim penulis.
11. Foto Produk Unik selaku *food photography*.
12. 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, 14 Februari 2020

Tim Penulis



# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN TENTANG TUGAS AKHIR DAN PENYERAHAN HAK NONEKSKLUSIF TANPA ROYALTI PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Karya Kompetensi Profesi .....	4
<b>BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK</b>	
A. Teori Kue Kering .....	5
B. Bahan Pembuatan Produk.....	6
C. Peralatan Pembuatan Produk.....	11
<b>BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP</b>	
A. Konsep Ide.....	18
B. Pengumpulan Data.....	18
C. Penetapan Isi Rancangan Buku .....	36
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku .....	39
E. Editing .....	51

F. Pencetakan Rancangan Buku Resep .....	51
--	----

#### **BAB IV HASIL DAN EVALUASI**

A. Hasil .....	52
----------------	----

B. Evaluasi .....	55
-------------------	----

#### **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

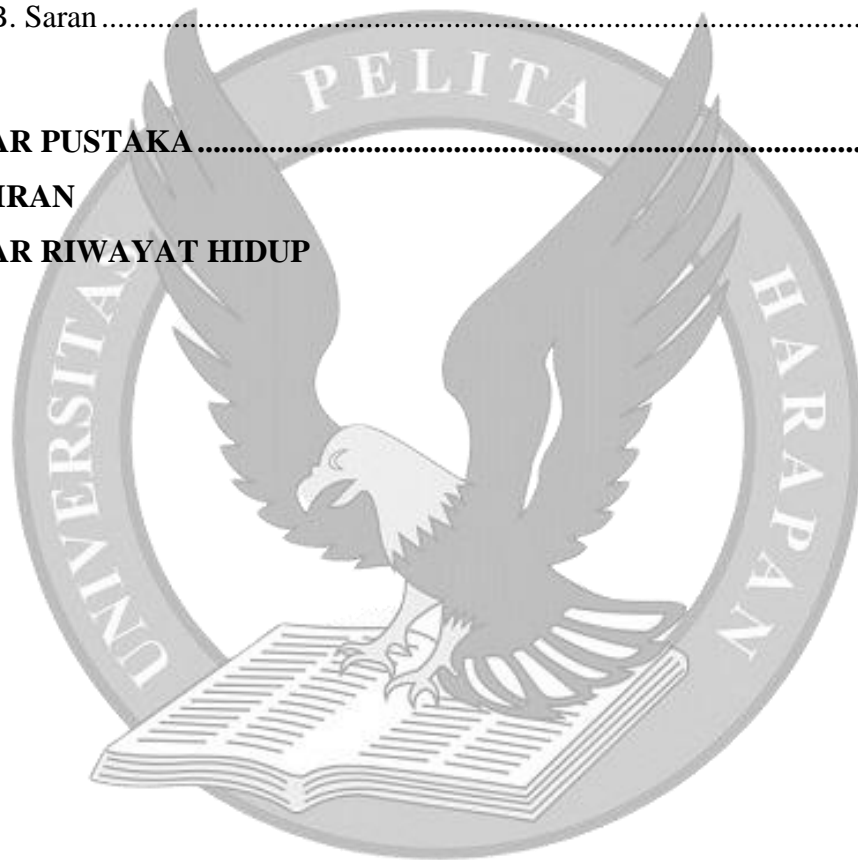
A. Simpulan .....	57
-------------------	----

B. Saran .....	57
----------------	----

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>59</b>
-----------------------------	-----------

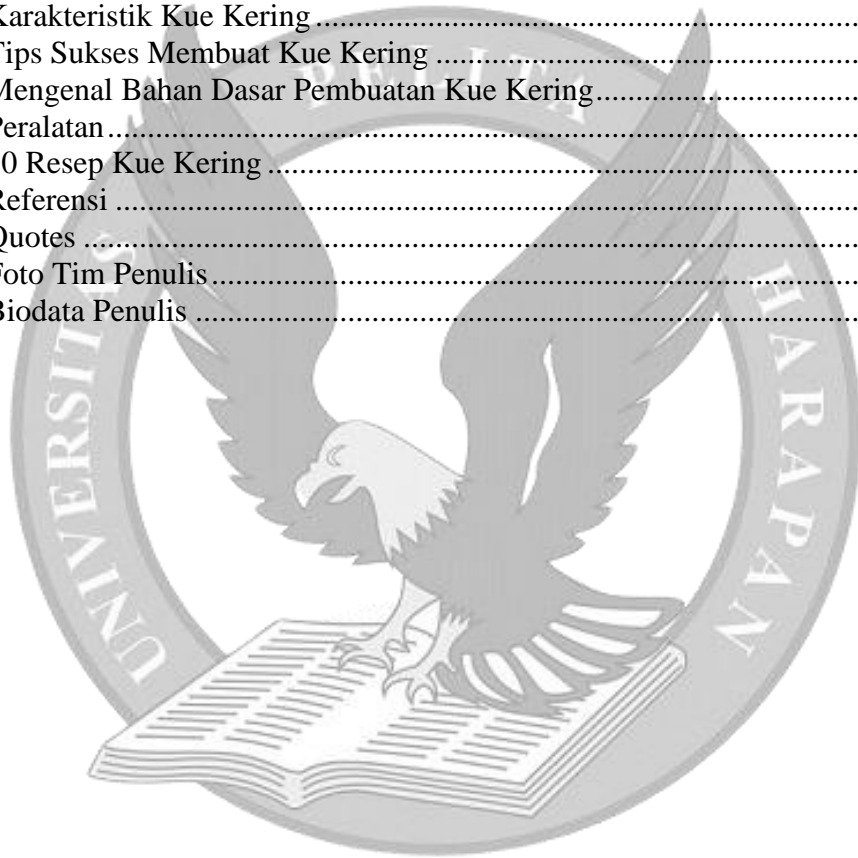
#### **LAMPIRAN**

#### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



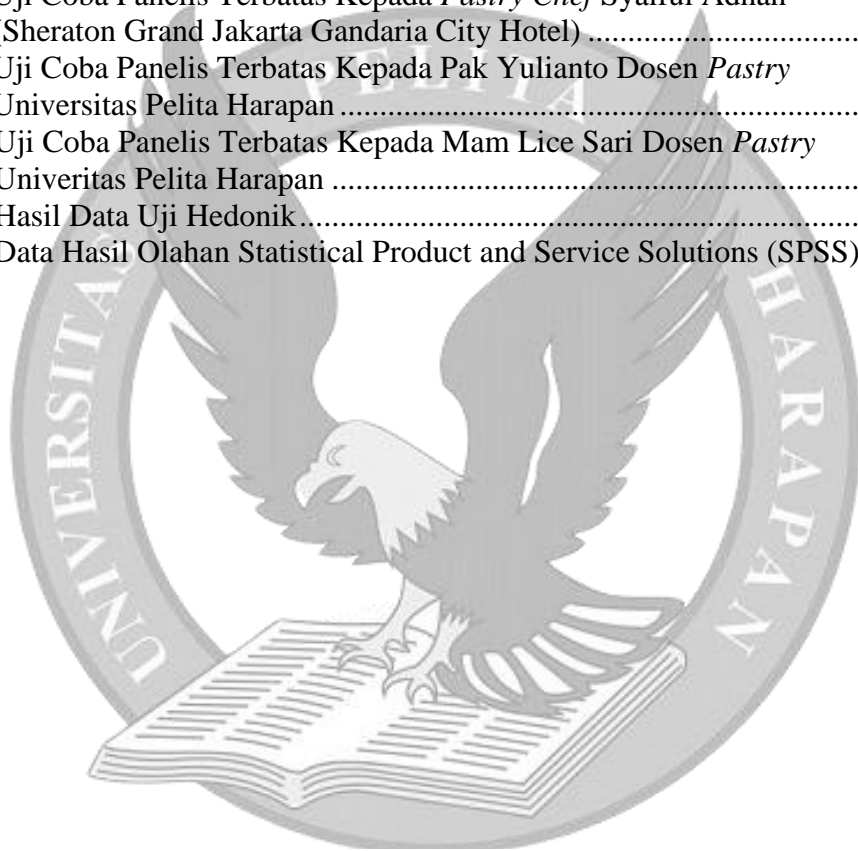
## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Tahap Penyusunan Buku Resep .....	37
2.	Cover Depan dan Belakang .....	40
3.	Halaman Awal Buku Resep .....	40
4.	Sambutan Penulis .....	41
5.	Sambutan Pembimbing .....	41
6.	Daftar Isi .....	42
7.	Tentang Kue Kering .....	42
8.	Karakteristik Kue Kering .....	43
9.	Tips Sukses Membuat Kue Kering .....	43
10.	Mengenal Bahan Dasar Pembuatan Kue Kering .....	44
11.	Peralatan .....	44
12.	10 Resep Kue Kering .....	45
13.	Referensi .....	48
14.	Quotes .....	49
15.	Foto Tim Penulis .....	49
16.	Biodata Penulis .....	50



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Data Konsumsi Pangan 2018 .....	2
2.	Bahan Pembuatan Produk .....	7
3.	Alat Pembuatan Produk.....	12
4.	Uji Coba Panelis Terbatas Kepada <i>Pastry Chef</i> Meidi Yanto (Shangri-La Hotel Jakarta) .....	19
5.	Uji Coba Panelis Terbatas Kepada <i>Executive Pastry Chef</i> I Made Kona S.Sos., M.M. (The Dharmawangsa Jakarta).....	22
6.	Uji Coba Panelis Terbatas Kepada <i>Pastry Chef</i> Syaiful Adnan (Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel) .....	25
7.	Uji Coba Panelis Terbatas Kepada Pak Yulianto Dosen <i>Pastry</i> Universitas Pelita Harapan .....	28
8.	Uji Coba Panelis Terbatas Kepada Mam Lice Sari Dosen <i>Pastry</i> Univeritas Pelita Harapan .....	31
9.	Hasil Data Uji Hedonik.....	34
10.	Data Hasil Olahan Statistical Product and Service Solutions (SPSS) .....	35



## DAFTAR LAMPIRAN

Keterangan	Halaman
Foto Uji Coba.....	A-1
Uji Hedonik Panelis Konsumen.....	B-1
Uji Organoleptik Panelis Terbatas .....	B-16
Foto Produk.....	C-1
Foto Panelis Terbatas .....	C-3
Foto Panelis Konsumen .....	C-4

