

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dalam bentuk buku resep ini dapat diselesaikan. Tugas Akhir dengan judul 20 Kreasi Cannoli dengan Citarasa Indonesia 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, Proposal 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 pengerjaan Proposal Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
2. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
3. Bapak V. Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M., selaku Penasehat Akademik.
4. Bapak Kevin Gustian Yulius, S. Tr. Par, M. Par., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
5. Ibu Yustisia Kristiana, S. ST., M. M., selaku Ketua Tim Penguji.
6. Bapak Reagan Brian, S. ST., M. M., selaku Anggota Tim Penguji.
7. Ibu Julita Then, S. Par., M. Par., selaku Anggota Tim Penguji.
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 dari masing-masing penulis yang telah memberikan dukungan materi, moril, doa, dan kasih sayang.
12. Teman-teman akrab penulis, Anastasia Michelle, Vania Tarunasastra, Josephina Natasha, Justine Alexandria, Michelle Elizabeth dan Jessica Effendi yang telah membantu serta mendukung selama proses pembuatan tugas akhir.
13. Harris Liu yang telah membantu dalam segi materi dan non-materi selama proses uji coba produk hingga tercetaknya buku resep.
14. Albert Wijaya selaku *designer* dalam pembuatan buku resep.
15. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Proposal Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca serta dosen pembimbing akan sangat bermanfaat.

Tangerang, 18 Februari 2020

Tim Penulis

# DAFTAR ISI

Halaman

**HALAMAN JUDUL**

**PERNYATAAN TENTANG TUGAS AKHIR DAN PENYERAHAN HAK  
NONEKSKLUSIF TANPA ROYALTI**

**PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR**

**PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR**

**KATA PENGANTAR..... v**

**DAFTAR ISI..... vii**

**DAFTAR TABEL..... ix**

**DAFTAR GAMBAR..... x**

**DAFTAR LAMPIRAN..... xi**

## **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang..... 1

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep..... 5

## **BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK**

A. Bahan Pembuatan Produk..... 7

B. Peralatan Pembuatan Produk..... 18

## **BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP**

A. Konsep Ide..... 23

B. Pengumpulan Data..... 26

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

D. *Lay-Out* Rancangan Buku..... 34

**BAB IV HASIL DAN EVALUASI**

A. Hasil..... 38

B. Evaluasi..... 39

**BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

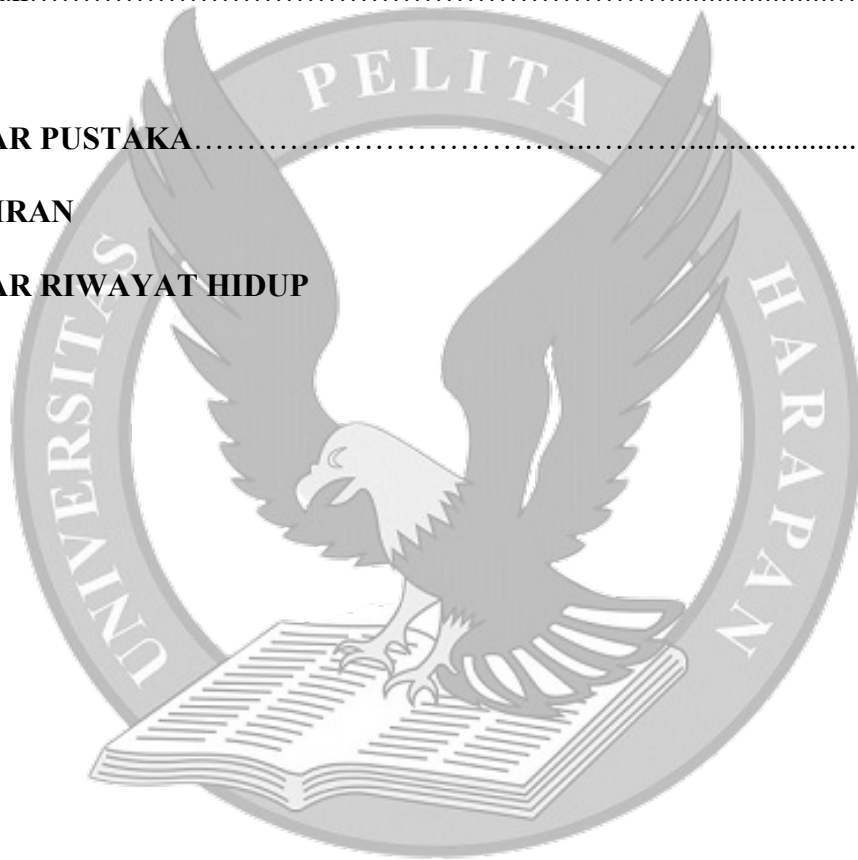
A. Simpulan..... 40

B. Saran..... 41

**DAFTAR PUSTAKA**..... 42

**LAMPIRAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

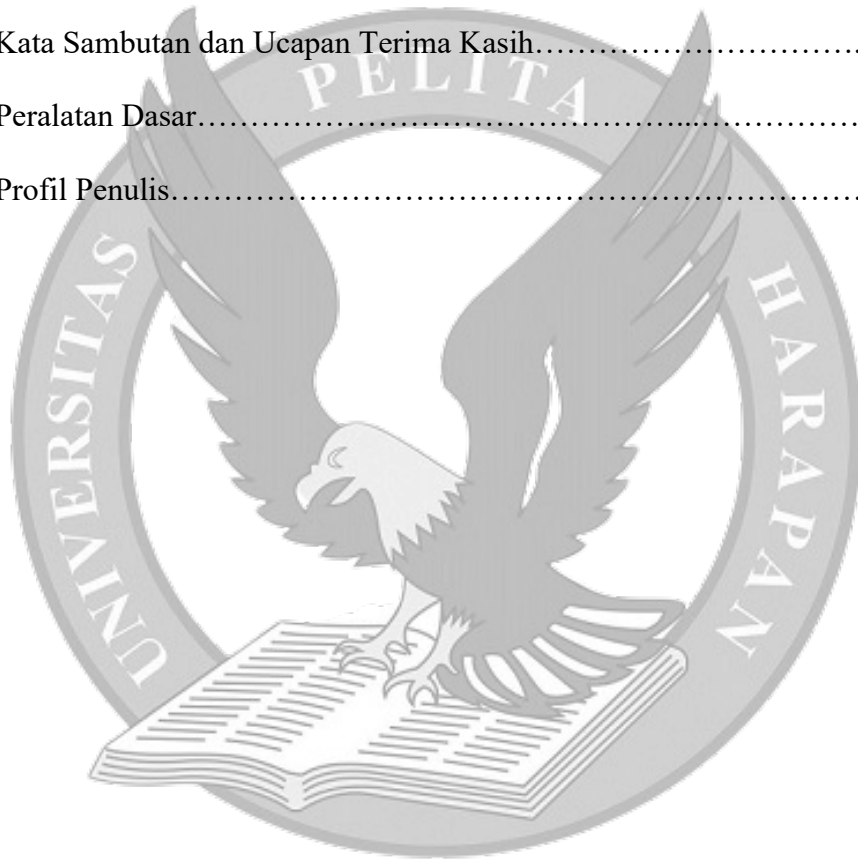


## DAFTAR TABEL

| No. | Keterangan                                                      | Halaman |
|-----|-----------------------------------------------------------------|---------|
| 1.  | Bahan Kulit.....                                                | 7       |
| 2.  | Bahan Isi.....                                                  | 10      |
| 3.  | Peralatan.....                                                  | 19      |
| 4.  | Resep Kulit Cannoli.....                                        | 24      |
| 5.  | Resep Isian Cannoli.....                                        | 24      |
| 6.  | Modifikasi Resep Kulit Cannoli.....                             | 25      |
| 7.  | Modifikasi Resep Isian Cannoli.....                             | 25      |
| 8.  | Tahapan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....                     | 27      |
| 9.  | Uji Hedonik.....                                                | 29      |
| 10. | Uji Mutu Hedonik.....                                           | 30      |
| 11. | Uji Hedonik Kedua.....                                          | 32      |
| 12. | Uji Mutu Hedonik Kedua.....                                     | 32      |
| 13. | Hasil Perhitungan Uji Ranking Dengan <i>Friedman Test</i> ..... | 33      |

## DAFTAR GAMBAR

| No. | Keterangan                                 | Halaman |
|-----|--------------------------------------------|---------|
| 1.  | Halaman Depan Buku Resep.....              | 35      |
| 2.  | Tentang Cannoli.....                       | 35      |
| 3.  | Rancangan Resep Cannoli.....               | 36      |
| 4.  | Kata Sambutan dan Ucapan Terima Kasih..... | 36      |
| 5.  | Peralatan Dasar.....                       | 37      |
| 6.  | Profil Penulis.....                        | 37      |



## DAFTAR LAMPIRAN

| No. | Keterangan                                            | Halaman |
|-----|-------------------------------------------------------|---------|
| A.  | Hasil Kuesioner Uji Hedonik dan Uji Mutu Hedonik..... | A-1     |
| B.  | Foto Uji Panelis.....                                 | B-1     |

