

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan. Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul Penelitian Produk Penggunaan Tepung Talas sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Kue Cubit ini ditujukan untuk memenuhi sebagai persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S. Tr. Par) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan Jakarta.

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 Sandra Maleachi, S. Pd. M. A. selaku Pembimbingan Tugas Akhir.
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 dan Penasehat Akademik.
4. Tim Penguji Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST., M.M. selaku ketua penguji, Bapak Kevin Gustian Yulius, S.Tr.Par., M.Par dan Ibu Nova I. B. Sitorus, S.Par., M.M.Par. selaku anggota penguji.
5. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

6. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
7. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
9. Teman-teman seperjuangan Anggi, Celia, Cherry, Dyora, Felicia, Harrel, Jason, Juwita, Khendy, Phoenix, Rezky, Ryan, Steven yang telah memberikan semangat dan bantuan.
10. Teman-teman akrab Daniel, Laura, Rico, Shareen, Sherika, Sherina, Tika yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian.
11. Semua pihak yang namanya tidak dapat diper sebutkan 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.

Jakarta, Desember 2020

Yulliana Tenggara

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
ABSTRAK .....	v
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan dan Batasan Masalah.....	8
C. Tujuan Penelitian .....	8
D. Manfaat Penelitian .....	8
E. Sistematika Penulisan .....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Paparan Teoritis.....	10
B. Hasil Penelitian Sebelumnya .....	16
C. Hipotesis .....	17
D. Rerangka Konseptual .....	18

### **BAB III METODE PENELITIAN**

<b>A. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....</b>	<b>19</b>
<b>B. Rancangan Penelitian.....</b>	<b>20</b>
<b>C. Metode Penentuan Sample .....</b>	<b>28</b>
<b>D. Metode Pengumpulan Data.....</b>	<b>31</b>
<b>E. Pengukuran Variabel.....</b>	<b>33</b>
<b>F. Metode Analisis Data.....</b>	<b>33</b>

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

<b>A. Hasil.....</b>	<b>35</b>
<b>B. Pembahasan .....</b>	<b>49</b>

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

<b>A. Simpulan .....</b>	<b>60</b>
<b>B. Saran.....</b>	<b>60</b>
<b>C. Rencana Keberlanjutan Penelitian.....</b>	<b>61</b>

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>63</b>
-----------------------------	-----------

### **LAMPIRAN**

### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kandungan Gizi dari Umbi Talas .....	5
2.	Perbandingan Komposisi Kimia Tepung Umbi Talas dan Beras .....	6
3.	Kandungan Gizi Tepung Talas.....	11
4.	Kandungan Gizi dalam Telur .....	12
5.	Referensi Penelitian Sebelumnya.....	16
6.	Lanjutan Referensi Penelitian Sebelumnya .....	17
7.	Hasil Uji Hedonik Kue Cubit Original .....	35
8.	Hasil Uji Hedonik Kue Cubit Cokelat .....	37
9.	Hasil Uji Hedonik Kue Cubit Keju .....	39
10.	Hasil Uji Mutu Hedonik Kue Cubit Original.....	41
11.	Hasil Uji Mutu Hedonik Kue Cubit Cokelat.....	43
12.	Hasil Uji Mutu Hedonik Kue Cubit Keju .....	45
13.	Uji Validitas Hedonik .....	47
14.	Uji Validitas Mutu Hedonik.....	47
15.	Uji Reabilitas Hedonik.....	48
16.	Uji Reabilitas Mutu Hedonik .....	48

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Tinjauan Konseptual .....	18
2.	Hasil Percobaan Pertama.....	24
3.	Hasil Percobaan Kedua .....	25
4.	Proses Pembuatan .....	27
5.	Hasil Uji Hedonik Kue Cubit dari Aspek Rasa Manis.....	52
6.	Hasil Uji Hedonik Kue Cubit dari Aspek Aroma .....	53
7.	Hasil Uji Hedonik Kue Cubit dari Aspek Kekenyalan .....	54
8.	Hasil Uji Hedonik Kue Cubit dari Aspek Warna Kecokelatan.....	55
9.	Hasil Uji Mutu Hedonik Kue Cubit dari Aspek Rasa Manis .....	56
10.	Hasil Uji Mutu Hedonik Kue Cubit dari Aspek Aroma.....	57
11.	Hasil Uji Mutu Hedonik Kue Cubit dari Aspek Kekenyalan.....	58
12.	Hasil Uji Mutu Hedonik Kue Cubit dari Aspek Warna Kecokelatan .....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A.....	A-1
LAMPIRAN B .....	B-1
LAMPIRAN C.....	C-1

