

## KATA PENGANTAR

Pertama, kami ucapkan puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas semua berkat-Nya dan penyertaan-Nya selama proses pembuatan Tugas Akhir kami dalam bentuk Karya Kompetensi Profesi sehingga kami bisa menyelesaikannya dengan baik dan lancar.

Tugas akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul PEMANFAATAN JANTUNG PISANG KEPOK SEBAGAI SUBSTITUSI EMPAL 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.

Penulisan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tepat waktu tentu karena adanya bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak. Dengan itu, penulis ingin menyampaikan ucapan Terima Kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang sudah membantu dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

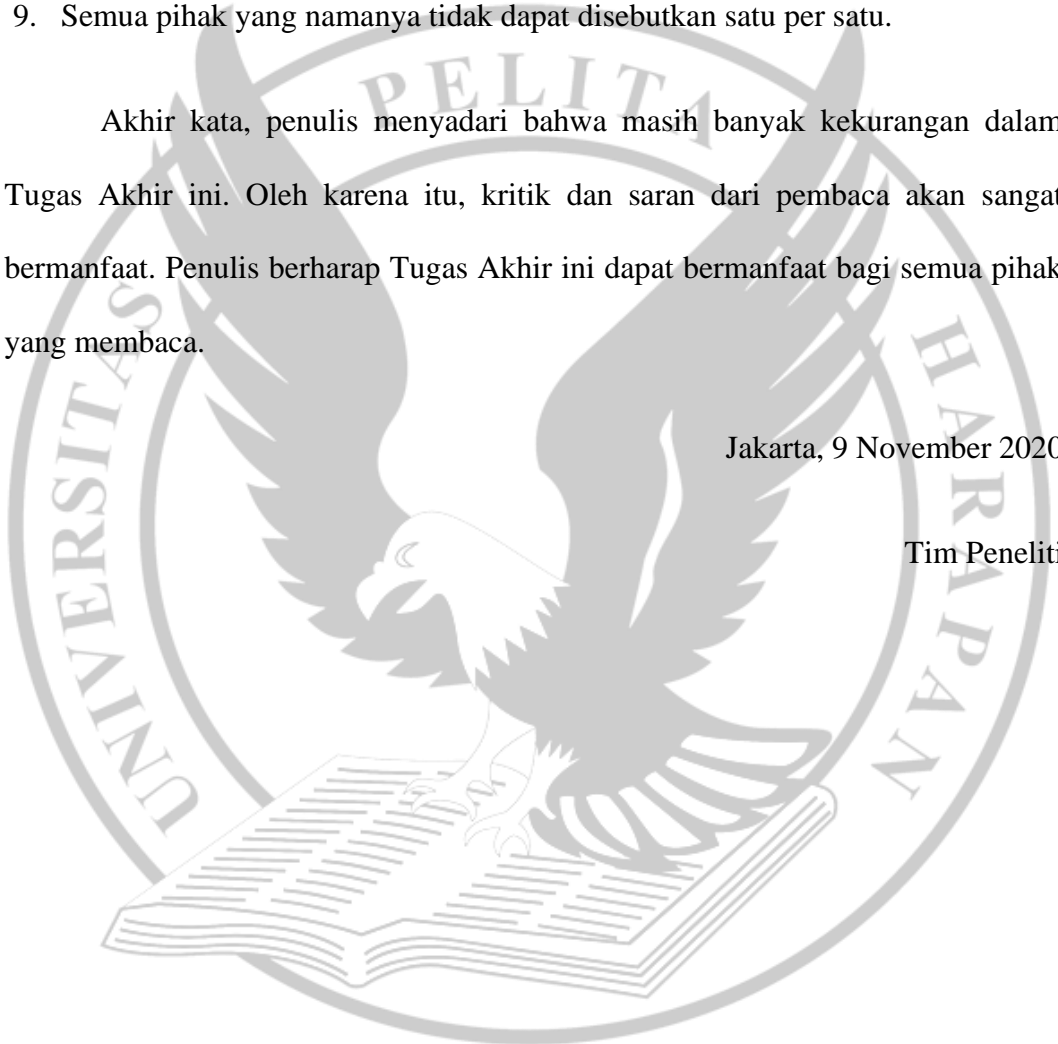
1. Ibu Lice Sari, A.Md., B.As., M.B.A selaku pembimbing.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M.CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan Penasehat Akademik.
4. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
5. Staff Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.

6. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
7. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberi dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
8. Teman-teman yang sudah membantu dan memberikan dukungan.
9. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Jakarta, 9 November 2020

Tim Peneliti



## DAFTAR ISI

### HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR..... i

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING..... ii

PERSETUJUAN TIM PENGUJI..... iii

KATA PENGANTAR..... iv

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang..... 1

B. Rumusan Masalah..... 5

C. Tujuan Pembuatan ..... 5

D. Manfaat Penelitian ..... 6

E. Sistematika Penulisan ..... 7

### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Paparan Teoritis ..... 9

B. Hasil Penelitian Sebelumnya ..... 11

C. Rerangka Konseptual ..... 14

### BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Gambaran Umum Obyek Penelitian ..... 15

B. Rancangan Penelitian ..... 16

B.1. Jenis Penelitian ..... 16

B.2. Dimensi Waktu Penelitian ..... 17

B.3 Kedalaman Riset..... 18

B.4. Lingkungan Penelitian ..... 18

B.5. Unit Analisis ..... 18

B.6 Proses Percobaan dan Pembuatan Produk..... 18

C. Metode Penentuan Sampel ..... 20

D. Metode Pengumpulan Data .....	21
E. Pengukuran Variabel .....	22
F. Metode Analisis Data .....	23

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

A. Hasil .....	25
B. Pembahasan .....	40

#### **BAB V SIMPULAN , SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN**

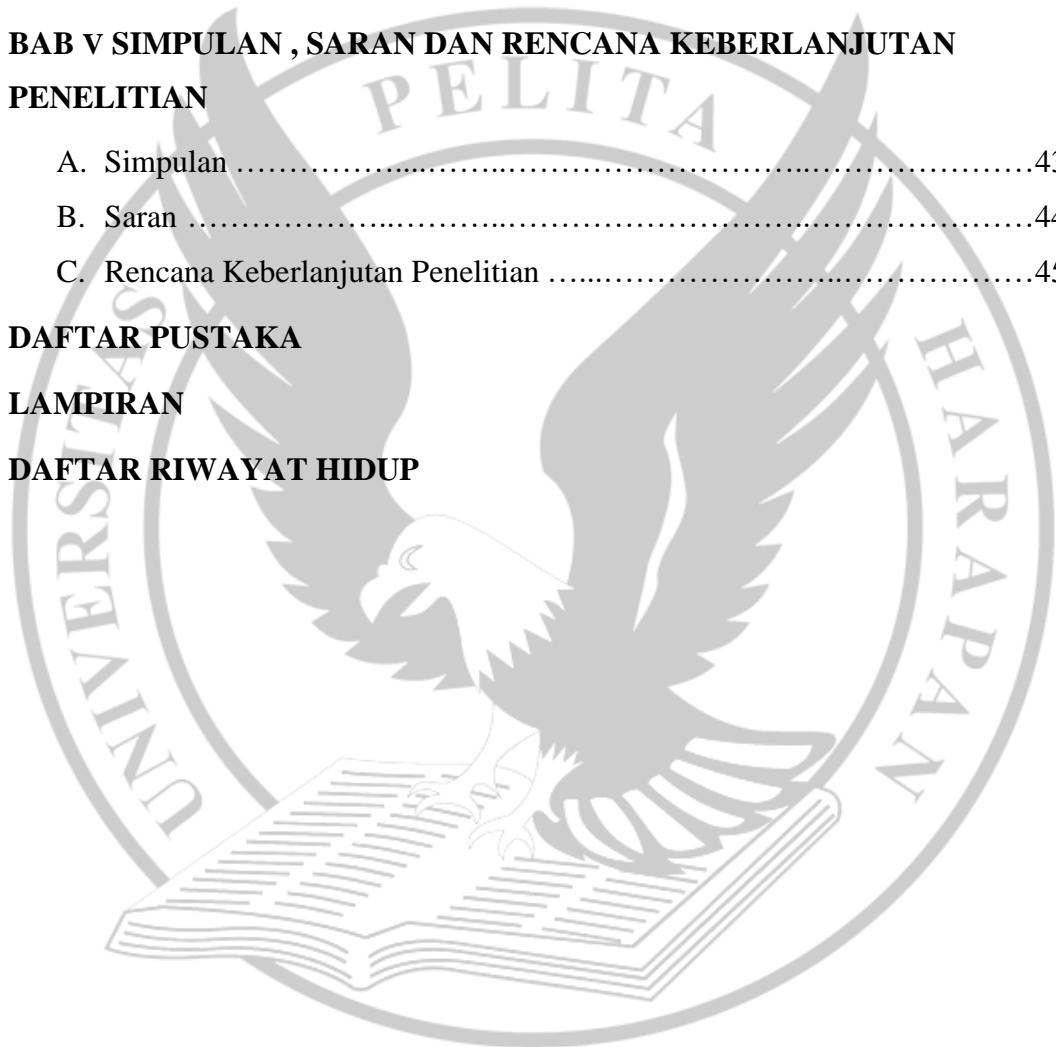
##### **PENELITIAN**

A. Simpulan .....	43
B. Saran .....	44
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian .....	45

##### **DAFTAR PUSTAKA**

##### **LAMPIRAN**

##### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Rerangka Konseptual Jantung Pisang sebagai .....	14
2	Flowchart Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai .....	29
3	Hasil Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai .....	30



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Produksi Pisang di Indonesia, Tahun 2015-2019 .....	2
2	Hasil Penelitian Sebelumnya .....	12
3	Skala Likert .....	22
4	Skala Likert .....	23
5	Daftar Bahan yang Dibutuhkan .....	25
5	Peralatan yang Digunakan .....	27
6	Daftar Panelis Terlatih .....	32
7	Rata-rata Hasil Uji Hedonik .....	35
8	Hasil Uji Hedonik Indikator Kesukaan .....	35
9	Rata-rata Hasil Uji Mutu Hedonik .....	36
10	Rata-rata Hasil Uji Mutu Hedonik Indikator Aroma .....	37
11	Rata-rata Hasil Uji Mutu Hedonik Indikator Rasa .....	38
12	Rata-rata Hasil Uji Mutu Hedonik Indikator Tekstur .....	38
13	Rata-rata Hasil Uji Mutu Hedonik Indikator Warna .....	39

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1	FORMULIR UJI KESUKAAN.....	A-1
2.	HASIL UJI PANELIS.....	B-1

