

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini dapat diselesaikan. Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul **SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM TERHADAP TEPUNG SEMOLINA DALAM PEMBUATAN KULIT RAVIOLI** 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 – 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 Lice Sari., A.Md., B.As., M.B.A., selaku Dosen Pembimbing 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.
4. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST.Par., M.M, selaku Ketua Dewan Penguji Sidang Skripsi.

5. Bapak Jimmy Situmorang, B.Sc., MBA., selaku Anggota Dewan Penguji Sidang Skripsi.
6. Bapak V. Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M., selaku Anggota Dewan Penguji Sidang Skripsi.
7. Ibu Juliana, S.E., M.M., selaku Penasehat Akademik Felicia Cangestu.
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 menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Orang tua dan kakak yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
12. Teman-teman seperjuangan Abia Adiputra dan Yuki Stevie yang telah memberikan bantuan dan semangat.
13. Teman-teman akrab Josh, Phoenix, dan Yuliana yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
14. 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.

Jakarta, Desember 2020



Felicia Cangestu

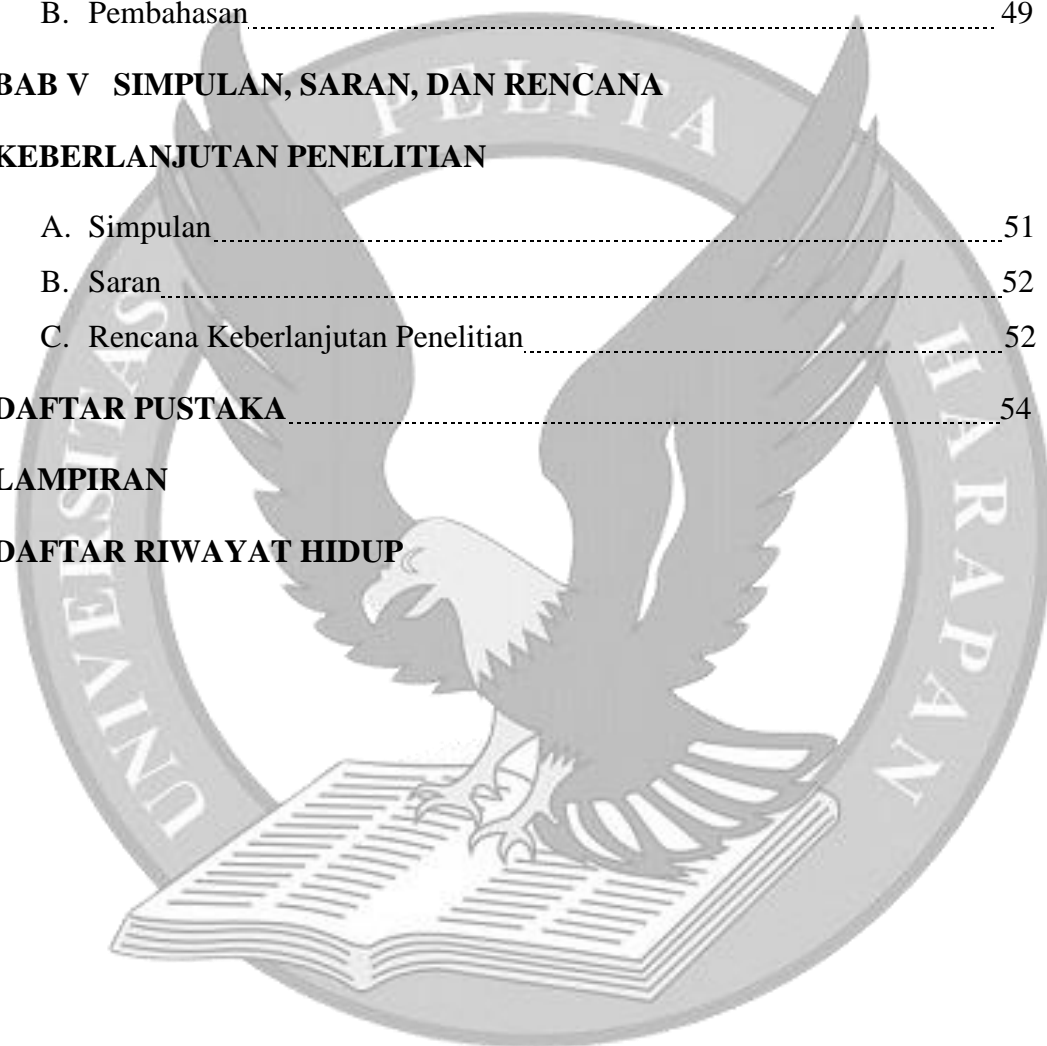


DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan dan Batasan Masalah	8
C. Tujuan Penelitian	9
D. Manfaat Penelitian	9
E. Sistem Penulisan	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Paparan Teoritis	12
B. Hasil Penelitian Sebelumnya	22
C. Rerangka Konseptual	23
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Gambaran Umum Obyek Penelitian	25
B. Rancangan Penelitian	25

C. Metode Penentuan Sampel.....	32
D. Instrumen Pengumpulan Data.....	34
E. Pengukuran Variabel.....	36
F. Metode Analisis Data.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil.....	44
B. Pembahasan.....	49
BAB V SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN	
A. Simpulan.....	51
B. Saran.....	52
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jenis Jenis Pasta	1
2.	Perbandingan Penjualan Pasta Global 2020.....	2
3.	Pendapatan pada Segmen Pasta 2012 – 2019 di Indonesia.....	2
4.	Tanaman Sorgum Merah.....	14
5.	Tanaman Sorgum Putih.....	15
6.	<i>Ravioli</i>	21
7.	Rerangka Konseptual	24
8.	Percobaan Pertama	29
9.	Percobaan Kedua.....	29
10.	Langkah Langkah Pembuatan <i>Ravioli</i> degan Tepung Sorgum	43

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Produksi Sorgum di 20 Negara Produsen Utama Dunia,2011	5
2.	Komposisi Zat Gizi Makanan Per 100 gram.....	7
3.	Kandungan Gizi Pada Sorgum	16
4.	Kategori Pasta	20
5.	Hasil Analisis Percobaan Pada Aroma.....	30
6.	Hasil Analisis Percobaan Pada Penampilan.....	30
7.	Hasil Analisis Percobaan Pada Rasa	31
8.	Hasil Analisis Percobaan Pada Tekstur.....	31
9.	Hasil Analisis Percobaan Pada Warna	32
10.	Jenis Panelis dalam Uji Organoleptik	33
11.	Skala Pengukuran Uji Hedonik.....	37
12.	Skala Pengukuran Uji Mutu Hedonik	37
13.	Daftar Panelis	44
14.	Hasil Uji Mutu Hedonik.....	45
15.	Hasil Uji Hedonik	47
16.	Hasil Uji Validitas.....	48
17.	Hasil Uji Reliabilitas	49

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Hasil Produk Penelitian.....	A-1
B.	Dokumentasi Panelis.....	B-1
C.	Resep Adonan <i>Ravioli</i>	C-1
D.	Hasil Kuesioner.....	D-1

