

## 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 Pembuatan Martabak dengan Shirataki 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 Ir. Ira Brunchilda Hubner, M.T., selaku Pembimbing Tugas Akhir dan Penasehat Akademik yang selalu memberikan bimbingan dan dukungan selama masa perkuliahan.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan Penasehat Akademik yang selalu memberikan dukungan selama masa perkuliahan.
4. Ibu Dr. Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., selaku Ketua Tim Penguji.
5. Bapak Jimmy Situmorang, B.Sc., MBA., selaku Anggota Tim Penguji.
6. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Anggota Tim Penguji.

7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
8. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulisan dalam kegiatan administratif.
9. Staf Karyawan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan angkatan 2017 yang telah memberikan semangat dan bantuan.
12. Teman-teman akrab Zefanya Lovise dan Sulistheany Gunawan yang selalu memberikan dukungan dan perhatian.
13. 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 membaca.

Jakarta, Februari 2021

Daphne Sweet Chandra

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

PERSYARATAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR ..... v

DAFTAR ISI ..... vii

DAFTAR GAMBAR..... ix

DAFTAR TABEL ..... x

DAFTAR LAMPIRAN ..... xi

ABSTRAK..... xii

ABSTRACT ..... xiii

### BAB I PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi ..... 1

B. Permasalahan Mitra ..... 6

### BAB II SOLUSI DAN TARGET HASIL

A. Solusi ..... 7

B. Target Hasil..... 7

### BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Tahap Persiapan..... 9

B. Tahap Pelaksanaan..... 11

C. Tahap Evaluasi..... 11

**BAB IV PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN**

A. Pelaksanaan..... 13  
B. Hasil Kegiatan..... 17

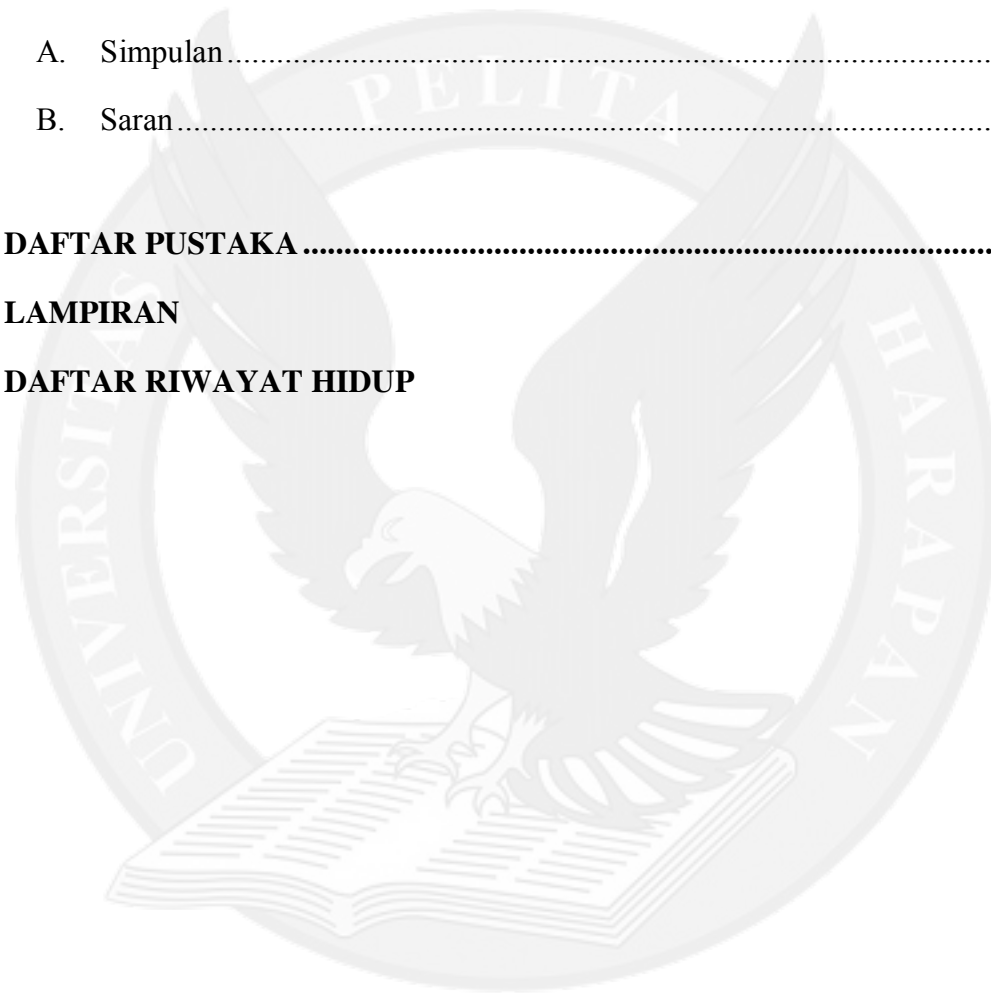
**BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

A. Simpulan..... 21  
B. Saran..... 22

**DAFTAR PUSTAKA..... 23**

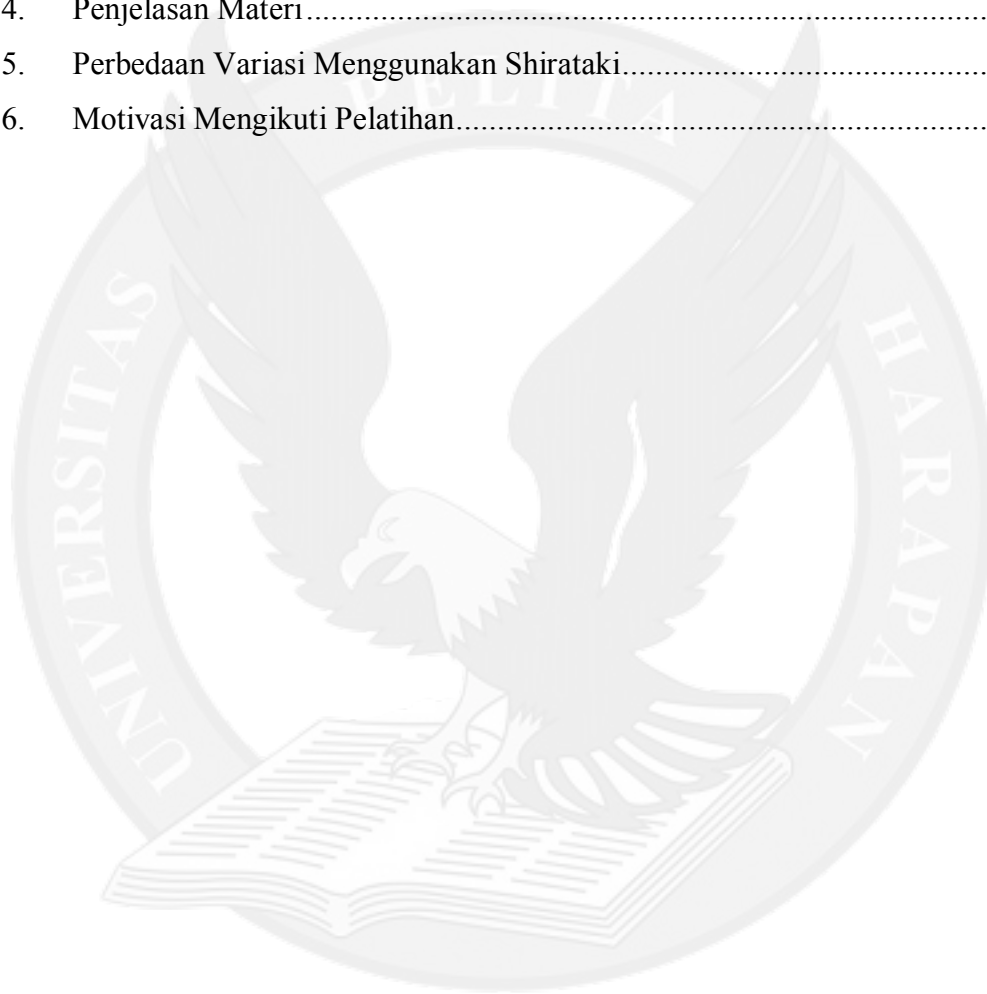
**LAMPIRAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



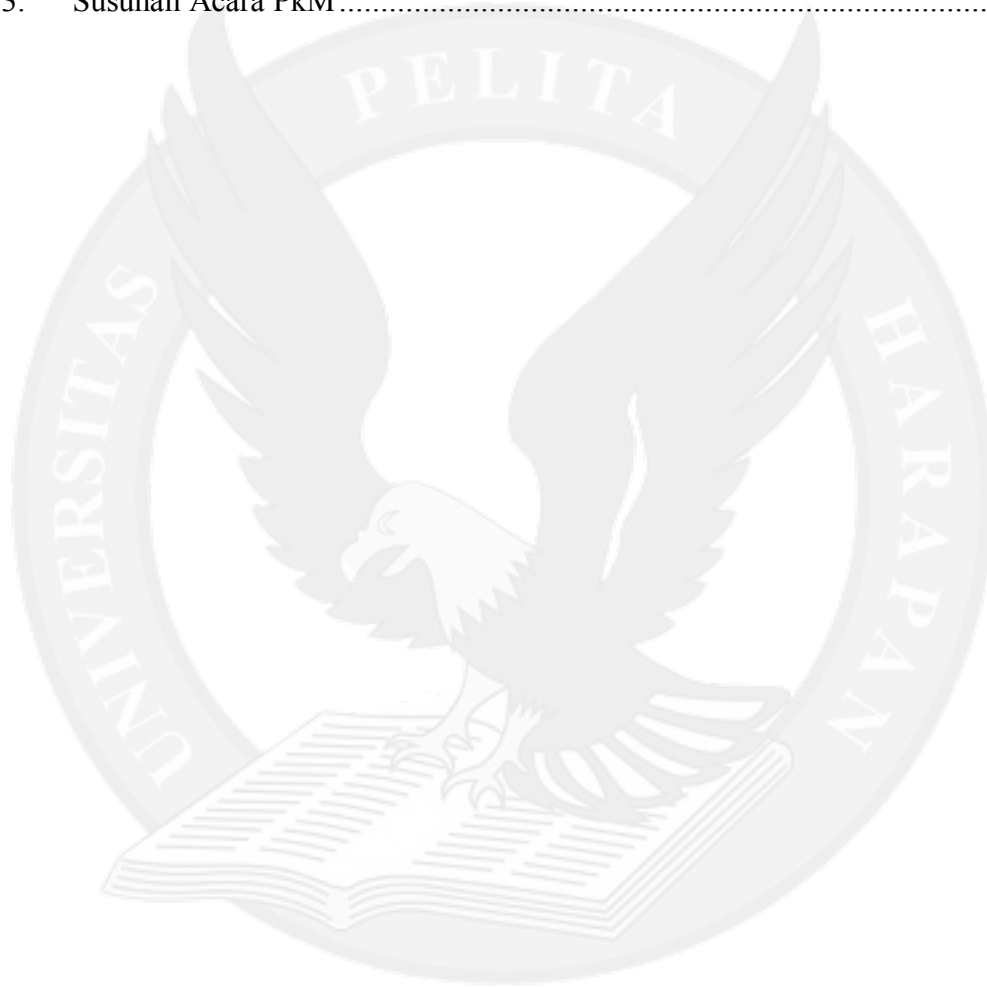
## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Penjelasan Cara Membuat Martabak Shirataki.....	17
2.	Manfaat dari Pelatihan.....	18
3.	Penggunaan <i>Google Meet</i> .....	18
4.	Penjelasan Materi.....	19
5.	Perbedaan Variasi Menggunakan Shirataki.....	19
6.	Motivasi Mengikuti Pelatihan.....	20



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Hasil Perbandingan Bahan Baku Nasi dan Mie Dengan Bahan Baku Shirataki.....	2
2.	Tahap Pelaksanaan.....	13
3.	Susunan Acara PkM.....	15



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Berita Acara .....	25
B.	Contoh Sertifikat Peserta dengan tanda tangan Dekan Fakultas Pariwisata. ....	25
C.	Daftar Absen Peserta PkM .....	26
D.	Power Point Presentasi .....	27
E.	Foto Kegiatan .....	27
F.	Formulir Pendaftaran.....	28
G.	Formulir Evaluasi .....	28

