

## 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 Selai *Strawberry Banana* dan Selai Ubi Ungu 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, 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. Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST., M.M., selaku Pembimbing Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M.,CHE, selaku Dekan Fakultas
3. Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
4. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi
5. Pengelolaan Perhotelan.
6. Ibu Juliana, S.E., M.M., selaku Penasehat Akademik.
7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
8. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.

9. Staf Karyawan perpustakaan 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. Teras Kamis GKI Taman Aries Jakarta Barat yang telah menjadi mitra dalam Pembuatan Selai *Strawberry Banana* dan Selai Ubi Ungu.
12. Teman-teman seperjuangan Janice Herlianto Pritjiongo, Jessica Aprilia Jonny dan Mega Mentari Silviana Yonathan yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman-teman akrab Septriani Hulu, Arena Br. Zalukhu, sahabat-sahabat di Bali dan teman-teman sekolah 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.

Tangerang, 5 Februari 2021

Charlita Niasti Faomasida Zega

# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Analisis Situasi .....	1
B. Permasalahan Mitra .....	3
<b>BAB II SOLUSI PERMASALAHAN</b>	
A. Solusi .....	4
B. Target Hasil .....	4
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b>	
<b>BAB IV PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN</b>	
A. Pelaksanaan kegiatan .....	9
B. Hasil Kegiatan .....	10
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	12
B. Saran .....	12
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	13

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....13**



## DAFTAR TABEL

TABEL 1	Jadwal Pelaksanaan Pembuatan Selai Strawberry Banana dan Selai Ubi Ungu “ <i>My Christmas Preparation - kepada Teras Kamis GKI Taman Aries, Jakarta Barat</i> ” .....	6
TABEL 2	Susunan Acara Pembuatan Selai <i>Strawberry Banana</i> dan Selai Ubi Ungu “ <i>My Christmas Preparation - kepada Teras Kamis GKI Taman Aries, Jakarta Barat</i> ”Bahan Pembuatan Selai <i>Orange Marmalade</i> .....	6
TABEL 3	Rekapitulasi dan Biaya Pelaksanaan Pembuatan Selai <i>Strawberry Banana</i> dan Selai Ubi Ungu “ <i>My Christmas Preparation - kepada Teras Kamis GKI Taman Aries, Jakarta Barat</i> ” .....	9

## DAFTAR LAMPIRAN

### LAMPIRAN A

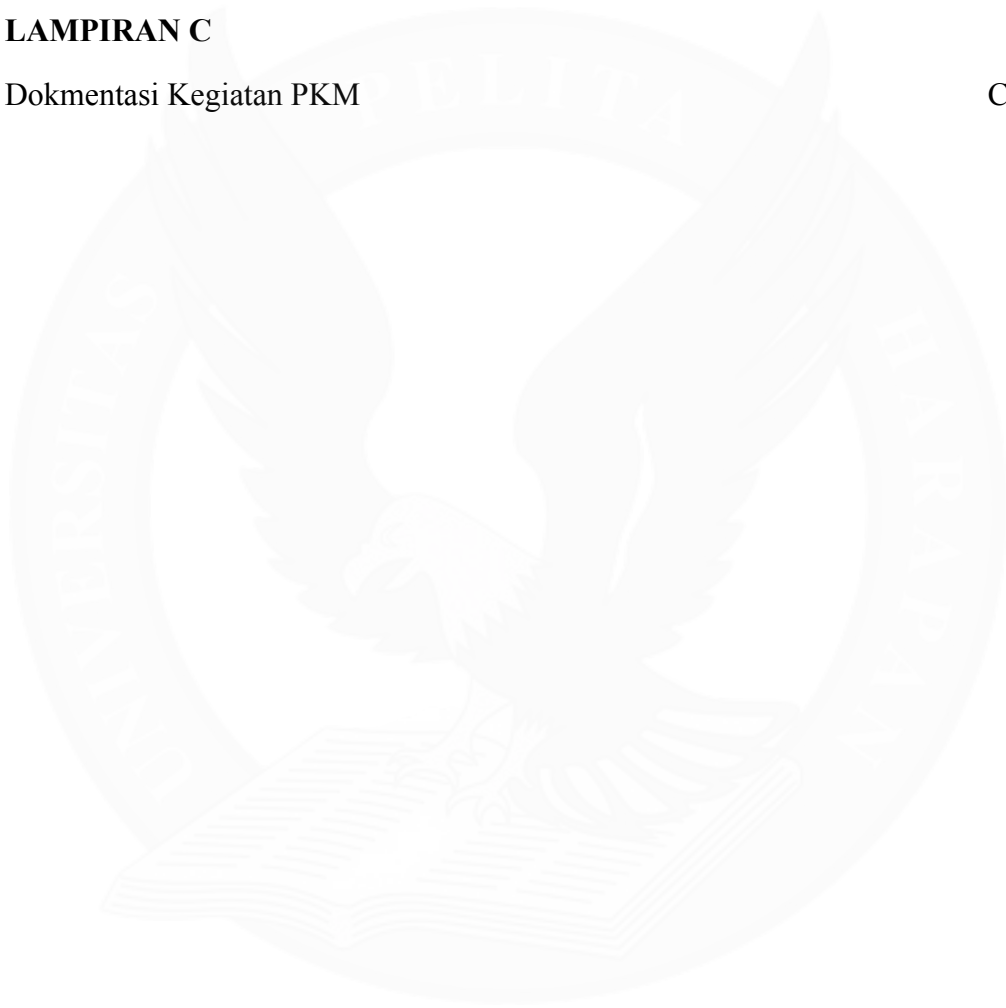
Biodata Tim PKM A-1

### LAMPIRAN B

Evaluasi Akhir B-1

### LAMPIRAN C

Dokumentasi Kegiatan PKM C-1



**MY CHRISTMAS PREPARATION  
PEMBUATAN SELAI STRAWBERRY BANANA & UBI UNGU  
KEPADA TERAS KAMIS GKI TAMAN ARIES,  
JAKARTA BARAT**

**MY CHRISTMAS PREPARATION  
THE MAKING OF BANANA STRAWBERRY JAM & PURPLE SWEET  
POTATO TO TERAS KAMIS GKI TAMAN ARIES,  
WEST JAKARTA**

**ABSTRAK**

Minimnya minat masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi buah-buahan menyebabkan banyak hasil produksi buah-buahan yang akan dijual di pasar menjadi limbah makanan karena kualitas buah tersebut belum termasuk dalam kategori buah layak konsumsi. Rata-rata konsumsi per kapita buah per hari hanya 41,95 Kkal atau sekitar 67 gram / kapita / hari. Limbah makanan adalah hilangnya makanan pada konsumen. Artinya konsumen tidak menghabiskan makanan atau meninggalkan makanan dan menghilangkan makanan busuk dari persediaan makanan. Di Indonesia, jumlah sisa makanan di supermarket untuk buah-buahan 7,28-10,56% dan sayuran 6,85-11,10%. Dampak negatif limbah makanan terhadap pangan khususnya buah-buahan juga berkontribusi positif terhadap penurunan kadar gas metan yang sangat berbahaya bagi atmosfer bumi, salah satu cara mencegah buah-buahan menjadi limbah pangan yaitu dengan mengolah buah-buahan tersebut menjadi produk olahan selai jeruk. sehingga dapat dikonsumsi dan disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama dibandingkan dengan mengkonsumsi buah yang belum diolah.

**Kata Kunci:** Selai, Olahan makanan, limbah makanan

***ABSTRACT***

*The lack of interest of the Indonesian people in consuming fruits causes a lot of fruit production to be sold in the market to become food waste because the quality of the fruit is not included in the category of fruit suitable for consumption. The average per capita consumption per day for fruits is only 41.95 Kcal or around 67 grams / capita / day. Food waste is food loss in consumers. This means that consumers do not finish food or leave food behind and remove rotten food from the food supply. In Indonesia, the amount of leftover food in supermarkets for fruits is 7.28-10.56% and vegetables 6.85-11.10%. The negative impact of food waste on food, especially fruit, also contributes positively to the reduction of methane gas levels which are very harmful to the earth's atmosphere, one way to prevent fruits from becoming food waste, namely by processing these fruits into processed products marmalade so that it can be consumed and stored for a longer period of time compared to consuming unprocessed fruit.*

**Keywords:** Jam, Processed food, Food ways