

## 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 15 Aneka Varian Selay Rumahan 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. Teman-teman seperjuangan Jessica Aprilia Jonny dan Mega Mentari Silviana Yonathan yang telah memberikan semangat dan bantuan.
12. Teman-teman akrab Patria Dharma, Munasliv Natalia Rammang dan Cindy Vanessa yang selalu mendukung, membantu dan memberikan 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 membacanya.

Tangerang, September 2020

Janice Herlianto Pritjiongo

# 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>LEMBAR PERSETUJUAN TIM PENGUJI</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan.....	3
<b>BAB II BAHAN BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK</b>	
A. Bahan – Bahan Pembuatan Selai .....	4
B. Peralatan Pembuatan Selai .....	13
<b>BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP</b>	
A. Konsep Ide .....	21
B. Pengumpulan Data .....	21
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep .....	41
D. Layout Rancangan Buku Resep .....	45
E. Editing .....	45
<b>BAB IV HASIL DAN EVALUASI</b>	
A. Hasil .....	47

B. Evaluasi ..... 49

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan ..... 55

B. Saran ..... 55

**DAFTAR PUSTAKA ..... 57**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP ..... 62**



## DAFTAR TABEL

TABEL 1 .....	21
TABEL 2 .....	22
TABEL 3 .....	24
TABEL 4 .....	25
TABEL 5 .....	27
TABEL 6 .....	28
TABEL 7 .....	29
TABEL 8 .....	30
TABEL 9 .....	31
TABEL 10 .....	32
TABEL 11 .....	33
TABEL 12 .....	35
TABEL 13 .....	36
TABEL 14 .....	37
TABEL 15 .....	38
TABEL 16 .....	40
TABEL 17 .....	41
TABEL 18 .....	46

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pisau .....	14
2.	<i>Peeler</i> .....	15
3.	Mangkuk .....	15
4.	<i>Cutting Board</i> .....	16
5.	Gelas Ukur .....	16
6.	Sendok Ukur.....	17
7.	Timbangan .....	17
8.	Saringan .....	18
9.	<i>Sauce Pot</i> .....	18
10.	<i>Ladle</i> .....	19
11.	<i>Masher</i> .....	19
12.	Gambaran Cover Buku Resep “15 Aneka Varian Selai Rumahan” .....	43
13.	Gambaran Isi Buku Resep “15 Aneka Varian Selai Rumahan” .....	43
14.	Hasil Uji Coba “15 Aneka Varian Selai Rumahan” .....	45
15.	Hasil Uji Coba Selai Yang Gagal.....	50