

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Proyek Akhir ini dapat diselesaikan. Proyek Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul “PEMANFAATAN SUBSTITUSI SUSU PADA SAUS *BÉCHAMEL* MENGGUNAKAN *OATMILK*” 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 – Karawaci, Tangerang.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, serta doa dari berbagai pihak, Proyek Akhir ini tidak dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah turut membantu dalam proses pengerjaan Proyek Akhir ini yaitu kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Rudy Pramono, M. Si., selaku dosen pembimbing Proyek Akhir Karya Kompetensi Profesi.
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 Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
4. Ibu Juliana, S.E., M.M., sebagai Ketua Tim Penguji Proyek Akhir.
5. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A., sebagai Anggota Tim Penguji Proyek Akhir.

6. Ibu Lice Sari, A.Md., B.As., M.B.A., sebagai Anggota Tim Penguji Proyek Akhir.
7. Bapak Vasco Adato *béchamel*. Goeltom, S.ST.Par., M.M., selaku Penasehat Akademik.
8. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universita Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu peneliti dalam kegiatan administratif.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu peneliti menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Orang tua, kakak, serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
12. Teman-teman akrab Luvita Djauhari, Alvin Tanuwidjaja, Ivan Mayer, dan Irsan Zheng yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian.
13. Kepada Chef Alvin, Chef Ivan, dan Chef Muhammad dari Raffles Hotel yang telah berkenan dalam partisipasi tahap evaluasi produk pengembangan.
14. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Proyek Akhir Karya Kompetensi Profesi ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Proyek Akhir Karya Kompetensi Profesi ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang membacanya.

Jakarta, 9 Agustus 2021

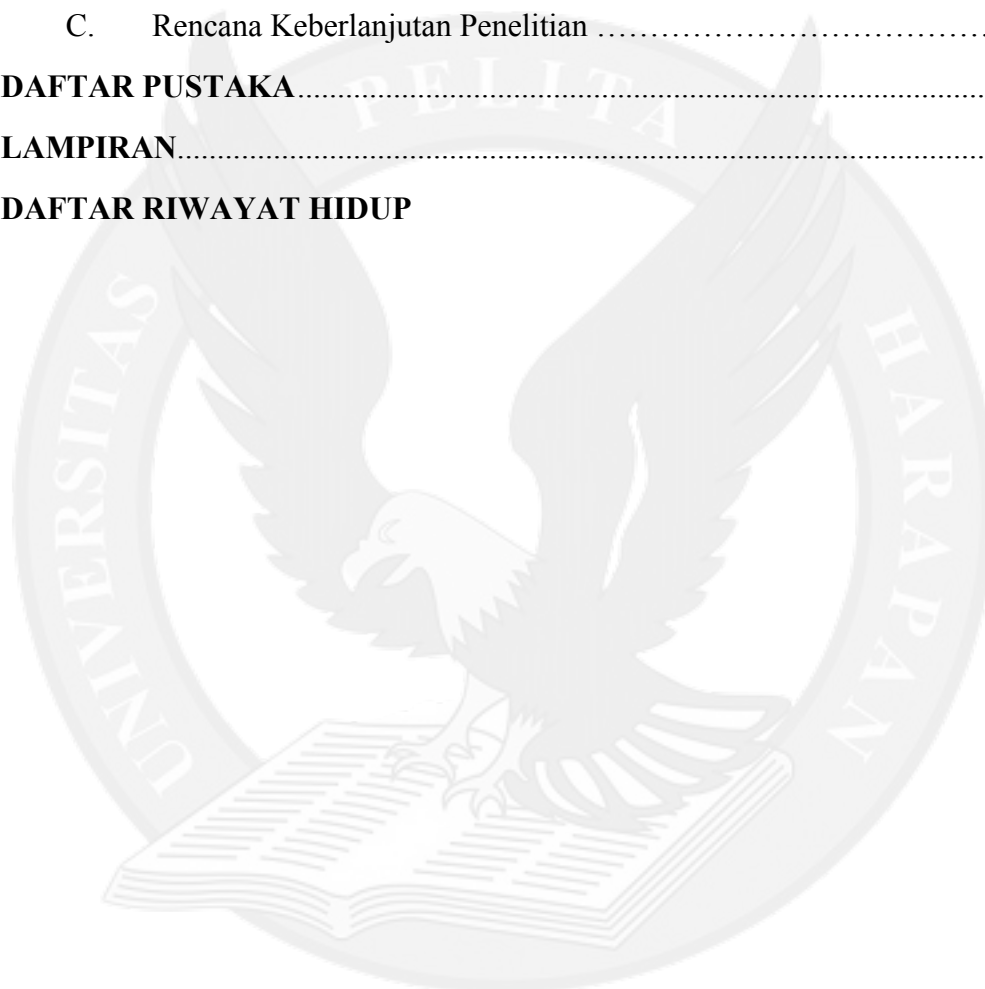
Divain Hartono



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Sistematika Penulisan.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Paparan Teoritis.....	10
B. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	19
B. Rancangan Penelitian.....	19
C. Metode Penentuan Sampel.....	21
D. Metode Pengumpulan Data.....	22
E. Pengukuran Variabel.....	23
F. Metode Analisis Data.....	23

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Hasil Penelitian.....	24
B. Pembahasan	31
BAB V SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN.....	33
A. Simpulan.....	33
B. Saran.....	34
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian	33
DAFTAR PUSTAKA.....	36
LAMPIRAN.....	38
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Hidangan Pasta	4
2.	Hidangan <i>Nachos</i> dan Saus Keju	4
3.	Hidangan <i>Croque Monsieur</i>	5
4.	Hidangan <i>Macaroni and Cheese</i>	5
5.	Kerangka Konseptual	18
6.	Proses <i>blender</i> air dan <i>rolled-oats</i>	26
7.	Proses penyaringan <i>oatmilk</i>	27
8.	Bahan pembuatan saus <i>béchamel</i> B (<i>oatmilk</i>)	27
9.	Pembuatan <i>roux</i> (tepung dan margarin)	28
10.	Pencampuran <i>roux</i> dan <i>oatmilk</i>	28
11.	Penambahan <i>seasoning</i>	28
12.	Hasil akhir saus <i>béchamel</i> B (<i>oatmilk</i>)	29

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Penilaian Panelis Tidak Terlatih terhadap Saus Béchamel B (<i>Oatmilk / Vegan</i>)	29



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Hasil Wawancara Evaluasi Panelis	37
2.	Kuesioner Penilaian Panelis	46

