

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 “Pelatihan Pembuatan Hidangan Penutup Berbahan Dasar Empon-Empon” 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, Proyek Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Proyek Akhir ini, yaitu kepada :

1. Bapak Henricus Elang Kusumo, SH., M.Par., CHE., selaku Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan masukan dalam penyelesaian Proyek Akhir ini;
2. Ibu Prof. 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 Dr. Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., sebagai Ketua Tim Penguji Proyek Akhir;
5. Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST., M.M., sebagai Anggota Tim Penguji Proyek Akhir;

6. Ibu Rosianna Sianipar, S.ST.Par., M.M., sebagai Anggota Tim Penguji Proyek Akhir;
7. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Penasehat Akademik;
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, Kakak serta Adik yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang;
12. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan semangat dan bantuan;
13. Teman-teman akrab yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian;
14. Semua pihak yang namanya tidak dapat Penulis sebutkan satu per satu.

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

Jakarta, 4 Februari 2022

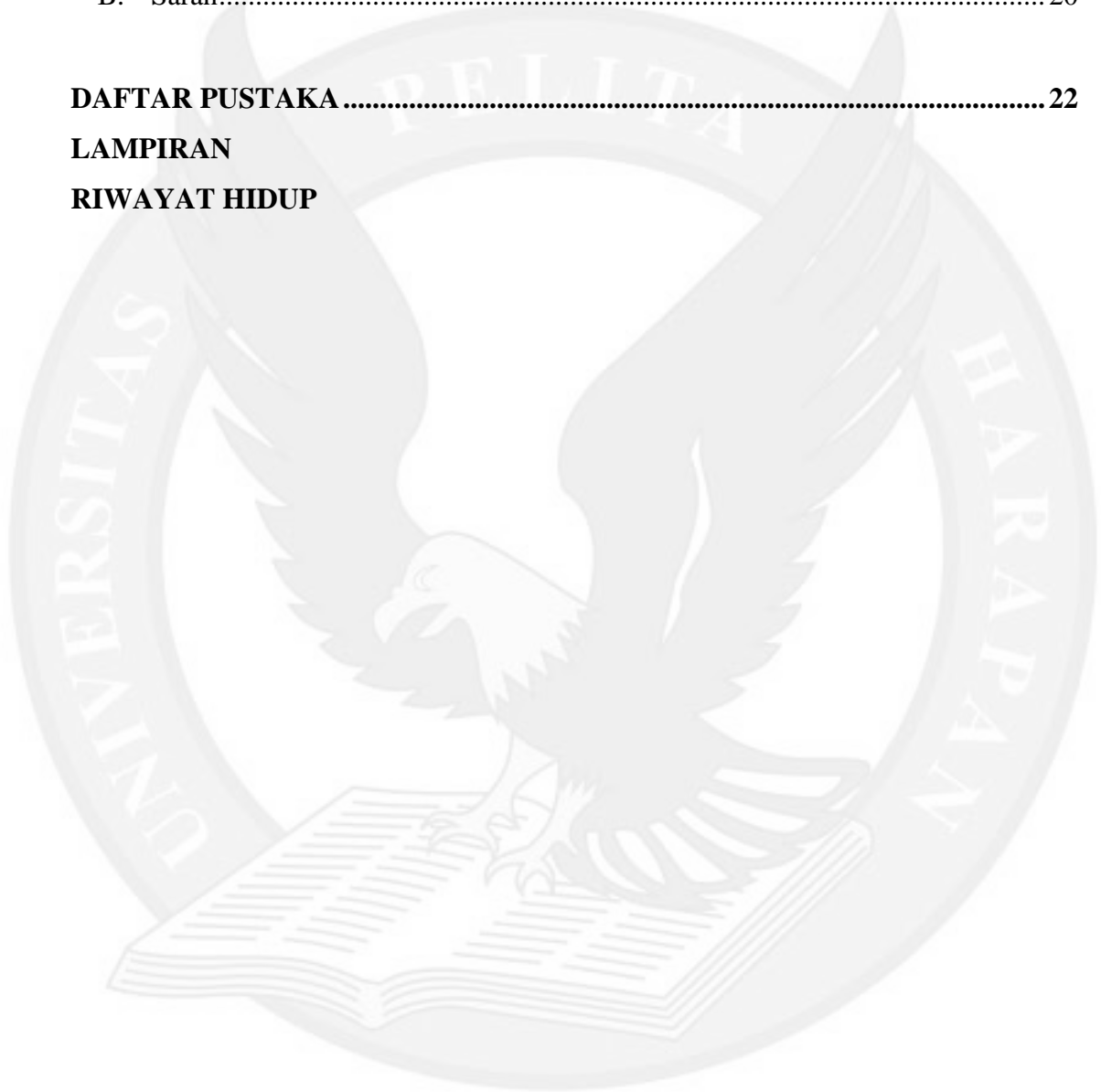
Verenia Novelia Christabel

DAFTAR ISI

Halaman

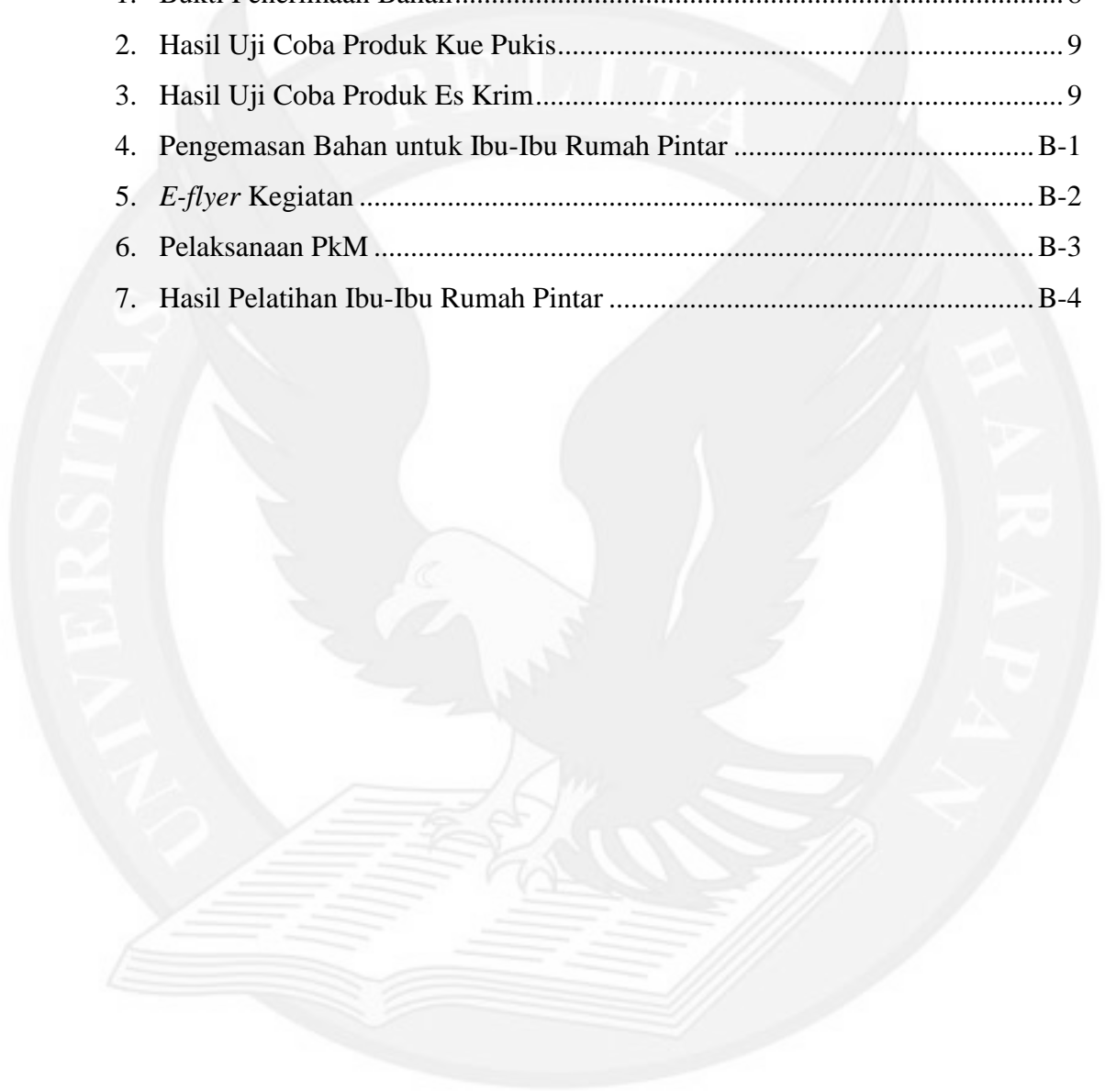
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Analisis Situasi.....	1
B. Permasalahan Mitra.....	3
BAB II SOLUSI DAN TARGET HASIL.....	4
A. Solusi.....	4
B. Target Hasil.....	9
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	10
A. Tahap Perencanaan.....	10
B. Tahap Persiapan	11
C. Tahap Pelaksanaan	11
BAB IV PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN.....	12
A. Pelaksanaan	12

B. Hasil Kegiatan.....	13
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	20
A. Simpulan	20
B. Saran.....	20
DAFTAR PUSTAKA.....	22
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bukti Penerimaan Bahan.....	8
2.	Hasil Uji Coba Produk Kue Pukis.....	9
3.	Hasil Uji Coba Produk Es Krim.....	9
4.	Pengemasan Bahan untuk Ibu-Ibu Rumah Pintar	B-1
5.	<i>E-flyer</i> Kegiatan	B-2
6.	Pelaksanaan PkM	B-3
7.	Hasil Pelatihan Ibu-Ibu Rumah Pintar	B-4



DAFTAR TABEL

No. Keterangan	Halaman
1. Bahan Empon-Empon	4
2. Peralatan Pembuatan Minuman Empon-Empon	4
3. Bahan Kue Pukis	5
4. Peralatan Pembuatan Kue Pukis Empon-Empon	6
5. Bahan Es Krim Empon-Empon.....	7
6. Peralatan Pembuatan Es Krim Empon-Empon	7
7. <i>Timeline</i> Kegiatan	10
8. Susunan Kegiatan.....	12
9. Pertanyaan <i>Pre-Test</i> dan <i>Post-Test</i> : 1. Apakah Anda pernah mendengar minuman empon-empon?.....	14
10. Pertanyaan <i>Pre-Test</i> dan <i>Post-Test</i> : 2. Apakah Anda mengetahui bahwa minuman empon-empon dapat dikreasikan menjadi hidangan penutup?	14
11. Pertanyaan <i>Pre-Test</i> dan <i>Post-Test</i> : 3. Di bawah ini, manakah yang merupakan manfaat empon-empon?.....	15
12. Pertanyaan <i>Pre-Test</i> dan <i>Post-Test</i> : 4. Di bawah ini, manakah yang bukan pengertian dari empon-empon?.....	15
13. Pertanyaan <i>Pre-Test</i> dan <i>Post-Test</i> : 5. Dari manakah kata empon-empon berasal?.....	16
14. Pertanyaan <i>Pre-Test</i> dan <i>Post-Test</i> : 6. Di bawah ini, manakah yang bukan merupakan bahan utama minuman empon-empon?.....	17
15. Pertanyaan 1 <i>Feedback</i> Peserta.....	17
16. Pertanyaan 2 <i>Feedback</i> Peserta.....	18
17. Pertanyaan 3 <i>Feedback</i> Peserta.....	18

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Berita Acara.....	A-1
2.	Pendaftaran Peserta.....	A-2
3.	Absensi Peserta.....	A-3

