

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Durian atau (*Durio Zibethinus Murray*) merupakan salah satu jenis buah yang berasal dari daerah Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Buah ini memiliki ciri khas berupa aroma yang menyengat namun memiliki cita rasa yang sangat manis serta khas. Tanaman ini hanya dapat tumbuh di kawasan tropis, yang menyebabkan persebaran dan budi daya buah tropis eksotik ini hanya terdapat di kawasan Asia Tenggara, khususnya di Indonesia. Dikarenakan pertumbuhannya hanya terdapat di kawasan Asia Tenggara, maka masyarakat Indonesia sudah mengenal buah durian sejak ribuan tahun lamanya. Buah durian dijuluki oleh bangsawan Eropa sebagai *King of Fruits*. (jurnal *On the Bamboo and Durian of Borneo*, 1856).

Kebenaran mengenai sejarah buah durian di Indonesia (Nusantara) dibuktikan dengan adanya relief yang terukir di permukaan dinding Candi Borobudur yang sudah dibangun sekitar tahun 775-820 Masehi. Bukti lainnya adalah ditemukannya warisan berupa buah durian yang ditanam di halaman belakang Istana Narmada, Lombok Barat. Pada saat itu, sang raja memiliki kebun durian unggul yang dipisahkan oleh sungai yang sangat deras. Menurut (jurnal *Hebarium Bogoriense*), menyatakan bahwa 19 dari 20 spesies buah durian yang beredar di Indonesia, rata-rata berasal dari Kalimantan, sehingga Kalimantan dinobatkan sebagai tempat persebaran dan budi daya durian terbesar serta terpenting di dunia.

Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura menyatakan bahwa laju pertumbuhan produksi buah durian dari beberapa provinsi di Kalimantan yaitu Kalimantan Utara dan Selatan mulai dari tahun 2017 hingga tahun 2018 dengan total sebesar 453,24%. Presentase tersebut dapat dijabarkan menggunakan tabel sebagai berikut:

Tabel 1
Hasil budidaya buah durian di beberapa Propinsi di Indonesia
Pada Tahun 2017-2018

No	Propinsi	Tahun 2017		Tahun 2018		Pertumbuhan / Growth %
		Jumlah (Ton)	%	Jumlah (Ton)	%	
1.	Kalimantan Utara	5.359	2,1	15.517	4,4	189,56
2.	Kalimantan Selatan	6.954	2,7	25.291	7,2	263,68
3.	Sumatera Barat	74.540	29,1	57.670	16,4	-22,63
4.	Bengkulu	11.555	4,5	15.057	4,3	30,3
5.	Jawa Barat	66.314	25,9	95.056	27	43,34
6.	Jawa Tengah	91.385	35,7	143.227	40,7	56,73
	Total	256.107	100	351.818	100	560,98

Sumber: Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura (2018)

Data tersebut lebih besar dari indeks laju pertumbuhan buah durian di Pulau Sumatera yaitu Sumatera Barat dan Bengkulu sebesar 7,67% dan Pulau Jawa yaitu Jawa Barat dan Jawa Tengah sebesar 100,07%. Hal itu didukung oleh jumlah lahan yang sangat luas, kondisi iklim yang memadai, dan didukung oleh beragam jenis durian yang dibudidayakan di Pulau Kalimantan.

Di Indonesia, terdapat beraneka ragam jenis durian yang terkenal oleh para kalangan pecinta durian di seluruh dunia, khususnya 20 spesies yang terbagi menjadi 30 jenis durian di Indonesia. Jenis-jenis durian sebagian besar berasal dari Jawa Tengah diantaranya adalah durian Sememang yang berasal dari Banjarnegara, durian Bawor yang berasal dari Banyumas, durian Petruk dari Jepara, durian Candimulyo dari Magelang, durian Lambau dari Purworejo, durian Bubur dari Semarang, dan durian Seminah dari Jawa Tengah. Sedangkan, durian yang berasal dari Jawa Barat diantaranya adalah durian Matahari dari Bogor, durian Ajimah dari Bogor, durian Bokor dari Majalengka, durian si Dodol, durian Salopa dari Tasikmalaya, dan durian Perwira dari Majalengka. Namun, diantara jenis durian yang sudah disebutkan, tidak dapat dipungkiri bahwa durian Monthong dari Pulau Kalimantan adalah jenis buah durian yang paling populer di kalangan pecinta durian di Indonesia bahkan di ASEAN, serta penyumbang jumlah pertumbuhan durian terbesar di Indonesia melebihi Provinsi Jawa Tengah.

Namun, untuk saat ini, meskipun jumlah konsumsi rata-rata Masyarakat Indonesia terhadap durian sangatlah tinggi, akan tetapi tingkat konsumsi total masyarakat Indonesia masih kalah tinggi jika dibandingkan dengan produksi durian di Indonesia. Hal ini dibuktikan berdasarkan data (Pusdatin Kementan, 2013) bahwa jumlah produksi durian di Indonesia mencapai 750 ribu ton, sedangkan jumlah konsumsi durian oleh Masyarakat Indonesia hanyalah sebesar 350 ribu ton.

Sangat disayangkan bahwa konsumsi Masyarakat Indonesia terhadap durian di tahun 2019 sangat berbeda dengan tahun 2013 silam, dikarenakan pada saat

musim panen durian di Bulan Februari hingga Maret 2019, dibarengi dengan terjadinya intensitas curah hujan yang tinggi mengakibatkan kualitas durian pada saat ini memiliki rasa dan aroma yang kurang manis dan cenderung hambar. Hal itulah yang mengakibatkan buah ini memiliki banyak sekali sisa yang terbuang sia-sia dan hanya membusuk. Selain itu, limbah durian yang membusuk ini pula mengganggu kebersihan lingkungan hidup masyarakat sekitar.

Hal ini dapat dilihat lebih detail dari presentase perbandingan antara bagian daging dan kulit durian jauh lebih kecil, yaitu kandungan daging sebesar 20-35%, biji sebesar 5-15%, dan kandungan kulit durian sebesar 60-75%. Sementara, tingkat produksi durian di tahun 2018 menurut BPS sebesar 1.142.094 ton . Maka dapat diperoleh data berupa jumlah daging durian yang dikonsumsi sebesar 399.733 ton, lalu jumlah limbah biji durian sebesar 171.314 ton, serta jumlah limbah kulit durian sebesar 685.256 ton. Oleh karena itu, dikarenakan kulit durian yang sampai sekarang belum dimanfaatkan secara maksimal serta minimnya pengetahuan masyarakat akan manfaat durian, maka hal ini akan menjadi masalah yang sangat besar bagi pencemaran lingkungan sekitar di kemudian hari.

Pengertian limbah menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah benda yang tidak memiliki nilai dan tidak berharga. Namun di sisi lain bisa pula diartikan sebagai sisa-sisa proses produksi, aktifitas, atau kegiatan (Peraturan Pemerintah No. 101, 2014). Sedangkan menurut ahli, limbah merupakan bahan buangan dari hasil kegiatan manusia atau proses alamiah yang sudah tidak mempunyai nilai ekonomis (Ir. Hieronymus, 1993).

Limbah secara umum dan sederhana dapat dikategorikan menjadi 2 macam, yaitu limbah organik dan limbah anorganik. Kedua limbah ini memiliki ciri dan karakteristik yang berbeda. Limbah organik merupakan limbah yang dapat terurai kembali oleh bakteri dan pada umumnya berasal dari sisa aktivitas manusia atau hewan yang bisa diuraikan. Sedangkan, limbah anorganik merupakan limbah atau sampah yang tidak bisa diuraikan kembali oleh decomposer / bakteri. Hal itu dapat di sadari dengan fenomena bahwa terdapat banyak sekali limbah kulit durian yang bisa ditemukan di sekitar lingkungan masyarakat dan para pedagang durian.

Penulis menilai bahwa kulit durian merupakan limbah yang sangat potensial untuk diolah dikarenakan adanya berbagai macam faktor, yaitu banyaknya jumlah penjual durian di saat musim panen durian & selalu membuang sisa-sisa kulit durian tidak pada tempatnya, belum tereduksinya masyarakat Indonesia mengenai manfaat dari kulit durian, kawasan Indonesia khususnya pulau Kalimantan merupakan pusat persebaran buah durian di kawasan Asia Tenggara, serta terdapat kandungan sari pati, karbohidrat, dan serat yang sangat tinggi.

Melihat banyaknya limbah dari durian serta kurangnya edukasi masyarakat mengenai manfaat kulit durian, maka penulis berniat memanfaatkan limbah tersebut menjadi adonan pizza. Menurut John Dickie (2008) kata pizza berasal dari Bahasa Italia yang memiliki arti kue, pai, atau tart. Pizza merupakan produk kuliner yang berasal dari Kota Naples atau Napoli di Italia. Pizza pertama kali ditemukan oleh juru masak & pemilik Restoran pizza di Naples yaitu Raffaele Esposito yang memiliki gelar Bapak Pizza Modern. Pada awalnya, pizza yang ada saat itu hanyalah pizza yang benar-benar sederhana tanpa

topping. Namun, Raffaele Esposito menambahkan keju mozzarella, daun basil, dan saus tomat. Kemudian Esposito memperkenalkan pizza ini kepada Ratu Margherita of Savoy, yang memimpin Italia pada tahun 1878. Lalu, terciptalah pizza Margherita dan varian lainnya setelah itu tercipta seiring berkembangnya zaman. Contoh variasi pizza lainnya adalah Chicago pizza, New York Style pizza, California pizza, dan Tomato Pie pizza. Hal dasar yang paling membedakan Margherita pizza dengan American Style pizza adalah tingkat adonan pizza yang lebih tebal menyerupai pie dan berbanding terbalik dengan Margherita pizza yang sangat tipis hingga sulit dipotong menggunakan pisau & garpu.

Ketertarikan masyarakat Indonesia untuk mengonsumsi makanan asal Italia ini sudah dimulai sejak pertengahan abad ke-20, tepatnya pada tahun 1984. Akan tetapi, pizza yang pertama kali diperkenalkan di Indonesia bukanlah Italian style pizza, namun adalah *American style pizza*. Gerai pertama waralaba pizza asal Amerika ini dibuka di Gedung Djakarta Theatre. Seketika, masyarakat Indonesia sangat menggemari untuk mengonsumsi pizza terutama lebih tepat saat berada dalam suasana kebersamaan. Hal itu berlanjut hingga gerai keduanya di kawasan Pondok Indah dan berlanjut hingga saat ini dengan mengusung konsep yang lebih modern dan kemudahan dalam memesan pizza. Dapat dikatakan mengusung konsep yang modern dikarenakan pada zaman dahulu, pizza merupakan hidangan yang hanya dapat dinikmati oleh kalangan *bourgeois* atau orang-orang kaya. Namun seiring berkembangnya waktu, terdapat berbagai macam variasi yang dapat menjangkau segala kalangan sehingga pizza dapat digemari oleh seluruh kalangan khususnya di Indonesia.

Tingkat ketertarikan masyarakat Indonesia terhadap pizza sangatlah tinggi, terutama di kota-kota besar seperti Jakarta, Surabaya, Medan, dan Bandung. Berdasarkan data yang dihimpun oleh (Medcom.id, 2017), jumlah ketertarikan masyarakat Indonesia terhadap pizza bisa dilihat dari contoh survei yang dilakukan di wilayah Jakarta. Berdasarkan data yang dihimpun, rata rata konsumsi pizza masyarakat Indonesia dapat dibagi sebagai berikut, yaitu 45% warga Jakarta mengkonsumsi pizza tiga kali per minggu, 20% mengkonsumsi pizza dua kali seminggu, dan 18% warga Jakarta mengkonsumsi pizza hanya satu kali dalam seminggu. Gaya hidup masyarakat milenial yang serba praktis inilah yang mendorong masyarakat Indonesia untuk mengkonsumsi pizza. Namun, patut diperhatikan bahwa pizza memiliki kadar kolesterol yang tinggi, yaitu kandungan lemak sebesar 11 gram dan kolesterol sebesar 33 mg per 100 gram penyajian. Apabila dikonsumsi secara terus menerus, maka bisa berdampak terhadap menurunnya kesehatan jantung dan memicu obesitas.

Oleh karena itu, menurut (Susilowati, 2010), durian dapat dijadikan sebagai komplementer tepung terigu serta memiliki kandungan selulosa serta karbohidrat yang lebih tinggi dalam sebuah pizza dough yang tidak dimiliki sebelumnya oleh pizza dough berbahan dasar tepung terigu, khususnya bagi masyarakat yang memiliki masalah penyakit berupa susah buang air besar maupun masyarakat yang ingin mengkonsumsi pizza tetapi menginginkan rasa kenyang yang cepat dan tahan lama. Hal ini juga sangat sesuai dengan seseorang yang selalu menjaga pola makan demi tercapainya berat badan yang ideal serta gaya hidup yang sehat.

Dari aspek-aspek yang telah disebutkan, kombinasi antara pemanfaatan limbah kulit durian dengan pembuatan pizza Dough dapat dijadikan sebagai solusi ataupun bahan pengganti tepung terigu. Dikarenakan adanya kandungan pati dengan komposisi karbohidrat serta serat yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu pada umumnya, maka penulis mengangkat judul **Pemanfaatan Limbah Kulit Durian untuk Campuran Dalam Pembuatan Pizza Dough** sebagai Tugas Akhir ini.

B. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimanakah resep untuk pembuatan *pizza dough* dengan campuran tepung kulit durian?
2. Bagaimanakah Teknik pembuatan *pizza dough* menggunakan campuran tepung kulit durian?
3. Bagaimana kualitas *pizza dough* dengan campuran tepung kulit durian?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2. Untuk mengetahui kualitas dan penerimaan konsumen terhadap *pizza dough* berbasis campuran tepung kulit durian.
3. Memanfaatkan limbah durian di sekitar masyarakat menjadi tepung yang memiliki nilai manfaat.
4. Sebagai sarana dalam penerapan hasil pendidikan yang didapat selama enam semester di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

5. Sebagai referensi bagi masyarakat mengenai pengolahan dan manfaat limbah kulit durian untuk dijadikan *komplementer* tepung terigu.

D. Metode Penelitian

Pada penelitian ini, penulis menggunakan metode eksperimental dengan cara penelitian eksperimental sungguhan atau penelitian *True Eksperimental*. Metode ini adalah suatu metode penelitian yang memiliki maksud untuk menyelidiki kemungkinan adanya korelasi sebab akibat dan dilakukan dengan cara kontrol atau kendali. Hal ini dikemukakan oleh (Farida, 2006), metode eksperimen merupakan sebuah metode pembelajaran dimana peneliti dapat merasakan langsung pengalaman praktis yang dapat membentuk suatu persamaan terhadap kemauan siswa yang merangsang siswa untuk terlibat aktif secara langsung. Hal ini berkaitan dengan suatu kegiatan yang dinamakan dengan penemuan. Kegiatan penemuan selalu diterapkan sebelum siswa mengetahui & memahami suatu konsep / ilmu, agar siswa dituntut untuk menemukan konsep atau ilmu itu sendiri (Poedjani dalam Susana, 2006). Oleh karena itu, melalui kegiatan penelitian eksperimental ini, diharapkan dengan pengalaman penulis dalam melakukan penyelidikan, ditemukan sebuah korelasi sebab-akibat yang menguntungkan bagi institusi Pendidikan maupun masyarakat sekitar. Penulis melaksanakan penelitian pembuatan pizza dough berbahan dasar tepung kulit durian dan berlangsung dalam kurun waktu 2 minggu yang dimulai dengan pemisahan kulit bagian dalam dari bagian luar kulit durian hingga sampai kepada proses akhir pembuatan pizza. Setelah itu, penulis akan mengumpulkan data mengenai tingkat kegemaran masyarakat terhadap pizza yang terbuat dari kulit durian melalui kegiatan observasi hingga survey untuk mengetahui tinggi atau

rendahnya tingkat kegemaran masyarakat terhadap pizza ini. Contoh dari survey yang dilakukan terdapat di dalam uji panelis serta kuisioner.

E. Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data

Menurut pandangan (Sugiyono, 2009:225), Teknik pengumpulan data adalah cara paling tepat untuk melakukan penelitian, dikarenakan tujuan utama dari penelitian adalah didapatkannya data. Penulis menggunakan beberapa Teknik dalam pengumpulan data sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi adalah suatu cara dalam menyelenggarakan penelitian dengan cara mengadakan pengamatan secara *real time* / langsung dan sistematis lalu data-data yang didapatlam dari hasil observasi dikumpulkan dalam sebuah jurnal observasi. Pencatatan secara langsung juga merupakan bagian dari pengamatan itu sendiri. Oleh karena itu, penulis senantiasa untuk melakukan pencatatan terhadap suatu kegiatan persiapan, kemudian proses dari segala perubahan berupa mengembangnya adonan mulai dari ragi dicampurkan ke dalam adonan tepung durian hingga produk tersebut diolah menjadi pizza dough.

2. Uji Panelis

Dalam pengolahan data, peneliti akan meminta penilaian dari panelis. Menurut Betty & Tjutju (2008) panelis adalah sekumpulan orang yang memiliki suatu kelebihan yang terdapat pada sensorik dan dapat digunakan untuk menganalisa hasil dan melakukan penilaian karakter berupa tingkat sensitivitas dan memiliki tujuan di setiap pengujian. Pada penilaian

organoleptik yang melibatkan panca indra seseorang, secara spesifik dapat dibagi ke dalam tujuh macam panelis, yaitu:

- 1) Panelis Perseorangan yaitu orang yang di katakan sangat ahli yang ditandai dengan tingkat kepekaan yang sangat detail, spesifik, dan tinggi. Hal ini diraih berkat latihan yang dilakukan secara intensif maupun rangkaian latihan yang sangat intensif. Manfaat yang diraih jika menggunakan panelis perseorangan adalah tingkat efisiensi yang tinggi serta penilaian dengan detail yang tinggi. Namun, keputusan ini hanya bergantung kepada seorang panelis, bukan kelompok.
- 2) Panelis Terbatas adalah panel yang umumnya terdiri dari 3 hingga 5 orang yang memiliki tingkat sensitifitas yang tinggi setingkat panelis perorangan, namun keputusan dihimpun berdasarkan keputusan anggotanya. Panelis terbatas pada umumnya memiliki pengetahuan tinggi tentang tata cara pengolahan dan bahan baku apa saja yang digunakan hingga menjadi suatu hasil akhir.
- 3) Panelis Terlatih yaitu panel yang terdiri dari 15 hingga 25 orang yang memiliki tingkat kepekaan yang cukup baik. Panelis ini dapat memberikan penilaian terhadap beberapa rangsangan dan tidak sedetail panelis terbatas maupun perorangan sehingga tidak begitu spesifik. Keputusan panelis ini diambil setelah data melalui hasil analisis bersama.
- 4) Panelis Agak Terlatih merupakan panel yang pada umumnya memiliki 15 hingga 25 orang. Mereka sebelumnya sudah mengikuti pelatihan untuk mengetahui sifat tertentu. Panel ini pada umumnya

dipilih dari kalangan terbatas dengan cara menguji datanya terlebih dahulu. Tentunya data yang menyimpang diperbolehkan untuk tidak digunakan dalam keputusannya.

- 5) Panelis Tidak Terlatih adalah panel yang secara umum terdiri dari 20 orang awam serta dapat dipilih menurut jenis suku bangsa, tingkat sosial, maupun pendidikan. Panelis ini hanya boleh digunakan dalam menilai alat organoleptik atau sifat kesukaan yang sederhana.
- 6) Panelis Konsumen terdiri dari 20 hingga 100 orang yang dapat digunakan tergantung kepada target pemasaran komoditi. Pada umumnya, panel ini memiliki sifat yang sangat umum serta ditentukan berdasarkan daerah atau kelompok tertentu.
- 7) Panelis Anak – Anak adalah panel yang menggunakan anak dalam rentang usia 3 hingga 10 tahun yang digunakan sebagai panelis dalam penilaian produk pangan yang umumnya disukai oleh anak, contohnya adalah permen, es krim, atau lainnya. Tahapan dalam penggunaan panelis ini adalah anak diajak bermain Bersama, lalu dipanggil untuk diminta respon terhadap produk yang dinilai dengan bantuan gambar yang menarik sesuai dengan umur anak. Panelis ini mengandalkan keahlian yang diperoleh dari bawaan sejak lahir.

Dengan melihat kondisi saat ini bahwa Indonesia sedang dilanda wabah covid-19, maka penulis menggunakan opsi panelis yang disesuaikan dengan kondisi saat ini, yaitu Panelis Terbatas, Panelis Terlatih, serta Panelis Konsumen dengan detail sebagai berikut :

- Panelis Terbatas (Ahli), yaitu seorang *Chef* serta 3 orang *cook* di Are you And I Bed & Breakfast di Jl. Gang Pagersari 4 No.36 A, Kecamatan Cibeunying Kidul, Bandung, Jawa Barat dan 1 orang dosen program studi Manajemen Patiseri AKPAR NHI Bandung. Alasan penulis memilih mereka dikarenakan mereka sudah berpengalaman dalam industri pembuatan makanan termasuk pembuatan *pastry product* berupa pizza dough, dengan contoh berupa *Chef* serta 3 orang *cook* yang bekerja di hotel tersebut merupakan *chef* dan *cook* yang tidak hanya pernah bekerja di *hot kitchen*, namun beliau berpengalaman bertugas sebagai *pastry cook* selama 1 hingga 3 tahun di hotel dan restoran sebelumnya.
- Panelis Terlatih, yaitu 10 orang teman penulis yang merupakan mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung jurusan Manajemen Tata Boga dan Manajemen Patiseri.
- Panelis Konsumen, yaitu 15 orang warga di sekitar rumah penulis yang berlokasi di Jl. Bekatonik No.21, RT 006 RW 014 Kelurahan Cikutra Kecamatan Cibeunying Kidul, yang merupakan kalangan awam yang relatif menyukai pizza.

3. Kuisisioner

Menurut (Kusumah, 2011), kuisisioner atau angket merupakan daftar pertanyaan tertulis yang diberikan kepada seseorang / kelompok yang diteliti dan bertujuan sebagai sumber informasi yang dibutuhkan peneliti. Tidak hanya itu, angket dapat pula dibagi menjadi 2 macam, yaitu angket

berstruktur dan angket tidak berstruktur / terbuka. Angket terbuka merupakan jenis angket yang memberikan beragam kebebasan kepada sebuah responden untuk dapat dengan leluasa memberikan tanggapan serta jawaban. Sedangkan, angket tertutup merupakan suatu bentuk dari angket yang memberikan berbagai macam pertanyaan dan pilihan akan jawaban, sehingga responden hanya sebatas dapat memberikan aspirasinya melalui beberapa pilihan yang ditunjukkan kepada responden.

4. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan salah satu teknik pengumpulan data dengan melakukan studi penelaahan terhadap literatur, buku-buku, catatan, dan laporan yang berhubungan dengan suatu masalah yang sedang diteliti (Nazir, 2013). Tujuan dilakukannya studi pustaka adalah diperolehnya informasi akurat untuk topik penelitian baik ketika sedang *browsing* di internet, membaca literatur, catatan perkuliahan, serta sumber-sumber yang relevan.

F. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Kondisi saat ini dimana Indonesia sedang dilanda Pandemi Covid-19, menyebabkan kesulitan bagi penulis untuk melaksanakan penelitian di laboratorium yang memiliki fasilitas yang memadai. Oleh sebab itu, penulis memutuskan untuk melakukan penelitian di rumah pribadi

penulis yang beralamat di Jl. Bekatonik No.21, Kecamatan Cikutra,
Kelurahan Cibeunying Kidul, Kota Bandung 40124 – Indonesia.

2. Waktu Penelitian

- a. Proses penelitian dan uji coba eksperimen pembuatan tepung kulit durian hingga pembuatan adonan pizza dengan tepung durian, dilaksanakan mulai bulan Februari 2020 hingga bulan Maret 2020.
- b. Pelaksanaan eksperimen akan dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang ditetapkan oleh Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung