

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir yang tim penulis buat dalam bentuk Karya Kompetensi Profesi dapat diselesaikan. Tugas Akhir dengan judul **RANCANGAN BUKU RESEP 10 JENIS PASTA DENGAN PERPADUAN 15 VARIASI SAUS DENGAN CITA RASA NUSANTARA** 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 terimakasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini, yaitu kepada :

1. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A. Md., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
2. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A. Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
3. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST. Par., M.M., selalu Penasehat Akademik dari Aurelian Stacey Wirawan dan Elsa Priscylia Achmadi dan Ketua Dosen Penguji.
4. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST. Par., M.M., selaku Penasehat Akademik dari Tamara Bachterajaya dan Dosen Penguji.

5. Ibu Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., selaku Dosen Penguji.
6. Ibu Stephanie Theodora Mulyono, S.ST., M.Par. selaku dosen pembimbing.
7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Pelita Harapan yang telah ikut serta membantu proses pembuatan rancangan buku resep.
8. Staff Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu dalam kegiatan administratif.
9. Staff Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus.
10. Teman-teman yaitu Arca, Albert, Cristabella, Jessica, Andre, Arci, beserta teman-teman lainnya yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian serta masukan.
11. Orang tua, kakak dan adik yang telah memberikan dukungan berupa doa dan kasih sayang.
12. Marcel Liusli dan Daniel A.K selaku *food stylist* dan fotografer yang telah meluangkan waktu, tenaga dan jasa untuk mendukung hasil tugas akhir berupa foto-foto yang mendukung isi dari buku resep.
13. Semua pihak yang namanya tidak disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari 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, 18 Agustus 2020

Tim Penulis

# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	18
<b>BAB II BAHAN DAN PERALATAN PRODUK</b>	
A. Bahan Pembuatan Produk .....	19
B. Peralatan Pembuatan Produk .....	41
<b>BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP</b>	
A. Konsep Ide .....	49
B. Pengumpulan Data .....	50
C. Penetapan Isi Rancangan Buku .....	59
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku Resep .....	61
E. <i>Editing</i> .....	66
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep .....	66
<b>BAB IV HASIL DAN EVALUASI</b>	
A. Hasil .....	67
B. Evaluasi .....	68

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Simpulan .....	70
B. Saran .....	71

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Perbandingan Penjualan Pasta Global .....	10
2.	Pendapatan pada Segmen Pasta .....	10
3.	<i>Spaghetti</i> .....	12
4.	<i>Conchiglie</i> .....	12
5.	<i>Fettuccine</i> .....	13
6.	<i>Lasagna</i> .....	13
7.	<i>Fusilli</i> .....	14
8.	<i>Vermicelli</i> .....	14
9.	<i>Linguine</i> .....	15
10.	<i>Penne</i> .....	15
11.	<i>Macaroni</i> .....	16
12.	<i>Farfalle</i> .....	16
13.	Rata-Rata Nilai Uji Mutu Hedonik dari 18 Resep Variasi Saus Pasta dengan Cita Rasa Nusantara .....	56
14.	Rata-Rata Nilai Uji Hedonik dari 18 Resep Variasi Saus Pasta dengan Cita Rasa Nusantara .....	57
15.	Rancangan <i>Cover</i> Buku Resep .....	63
16.	Daftar Isi Buku Resep .....	63
17.	Kata Pengantar Dosen Pembimbing .....	64
18.	Profil Penulis .....	64
19.	Latar Belakang Buku Resep dan Pengertian Pasta .....	64
20.	Jenis Pasta yang Digunakan .....	65
21.	Fakta Unik Makanan Nusantara .....	65
22.	Rancangan Isi Buku Resep .....	65

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
Tabel 1.	Pasta yang Digunakan Dalam Rancangan Buku Resep 10 Jenis Pasta dengan Perpaduan 15 Variasi Saus dengan Cita Rasa Nusantara .....	19
Tabel 2.	Rempah-rempah yang Digunakan Dalam Rancangan Buku Resep 10 Jenis Pasta dengan Perpaduan 15 Variasi Saus dengan Cita Rasa Nusantara .....	22
Tabel 3.	Bumbu Perasa yang Digunakan Dalam Rancangan Buku Resep 10 Jenis Pasta dengan Perpaduan 15 Variasi Saus dengan Cita Rasa Nusantara .....	28
Tabel 4.	Cairan yang Digunakan Dalam Rancangan Buku Resep 10 Jenis Pasta dengan Perpaduan 15 Variasi Saus dengan Cita Rasa Nusantara .....	30
Tabel 5.	Produk Olahan Susu yang Digunakan Dalam Rancanga Buku Resep 10 Jenis Pasta dengan Perpaduan 15 Variasi Saus dengan Cita Rasa Nusantara .....	31
Tabel 6.	Minyak yang Digunakan Dalam Rancangan Buku Resep 10 Jenis Pasta dengan Perpaduan 15 Variasi Saus dengan Cita Rasa Nusantara .....	32
Tabel 7.	Bubuk dan Tepung yang Digunakan Dalam Rancangan Buku Resep 10 Jenis Pasta dengan Perpaduan 15 Variasi Saus dengan Cita Rasa Nusantara .....	33
Tabel 8.	Buah-buahan yang Digunakan Dalam Rancangan Buku Resep 10 Jenis Pasta dengan Perpaduan 15 Variasi Saus dengan Cita Rasa Nusantara .....	35
Tabel 9.	Sayur-sayuran yang Digunakan Dalam Rancangan Buku Resep 10 Jenis Pasta dengan Perpaduan 15 Variasi Saus dengan Cita Rasa Nusantara .....	37
Tabel 10.	Protein Hewani dan Nabati yang Digunakan Dalam Rancangan Buku Resep 10 Jenis Pasta dengan Perpaduan 15 Variasi Saus dengan Cita Rasa Nusantara .....	39
Tabel 11.	Peralatan Dapur (Ukuran Besar) yang Digunakan Dalam Rancangan Buku Resep 10 Jenis Pasta dengan Perpaduan 15 Variasi Saus Cita Rasa Nusantara .....	41
Tabel 12.	Peralatan Dapur (Ukuran Kecil) yang Digunakan Dalam Rancangan Buku Resep 10 Jenis Pasta dengan Perpaduan 15 Variasi Saus dengan Cita Rasa Nusantara .....	43
Tabel 13.	Daftar Panelis Tidak Terlatih .....	53

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
Lampiran A-1.	Kuesioner Uji Mutu Hedonik .....	A-1
Lampiran A-2.	Kuesioner Uji Hedonik .....	A-2
Lampiran B-1.	<i>Testing Food</i> .....	B-1
Lampiran C-1.	Foto Produk Buku Resep .....	C-1
Lampiran D-1.	Video Tutorial Pendamping Buku Resep .....	D-1

