

## 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 Dessert Eropa Terpopuler 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, 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. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., 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. Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST., M.M., Bapak Drs. Demson R.H. Goeltom, M.Pd., Ibu Julita Then, S.Par., M.Par., selaku Dosen Penguji Tugas Akhir.
4. Ibu Lice Sari, A.Md., B.As., M.B.A., selaku Pembimbing Tugas Akhir.
5. Bapak Jimmy M.H.S, B.Sc., M.B.A., selaku Penasehat Akademik.
6. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

7. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
8. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
10. Teman-teman seperjuangan Cheryl Marietta, Sisilia Chelsea Parera dan Livia Kurniawan yang telah memberikan semangat dan bantuan.
11. Teman akrab Celia Audrey yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
12. 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.

Jakarta, 19 Februari 2021



Floresita Flora

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku .....	6
<b>BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK</b>	
A. Bahan Pembuatan Produk .....	7
B. Peralatan Pembuatan Produk .....	18
<b>BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP</b>	
A. Konsep Ide .....	29
B. Pengumpulan Data .....	30
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep .....	30
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku Resep .....	32
E. <i>Editing</i> .....	34
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep .....	34

**BAB IV HASIL DAN EVALUASI**

A. Hasil ..... 35

B. Evaluasi ..... 37

**BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

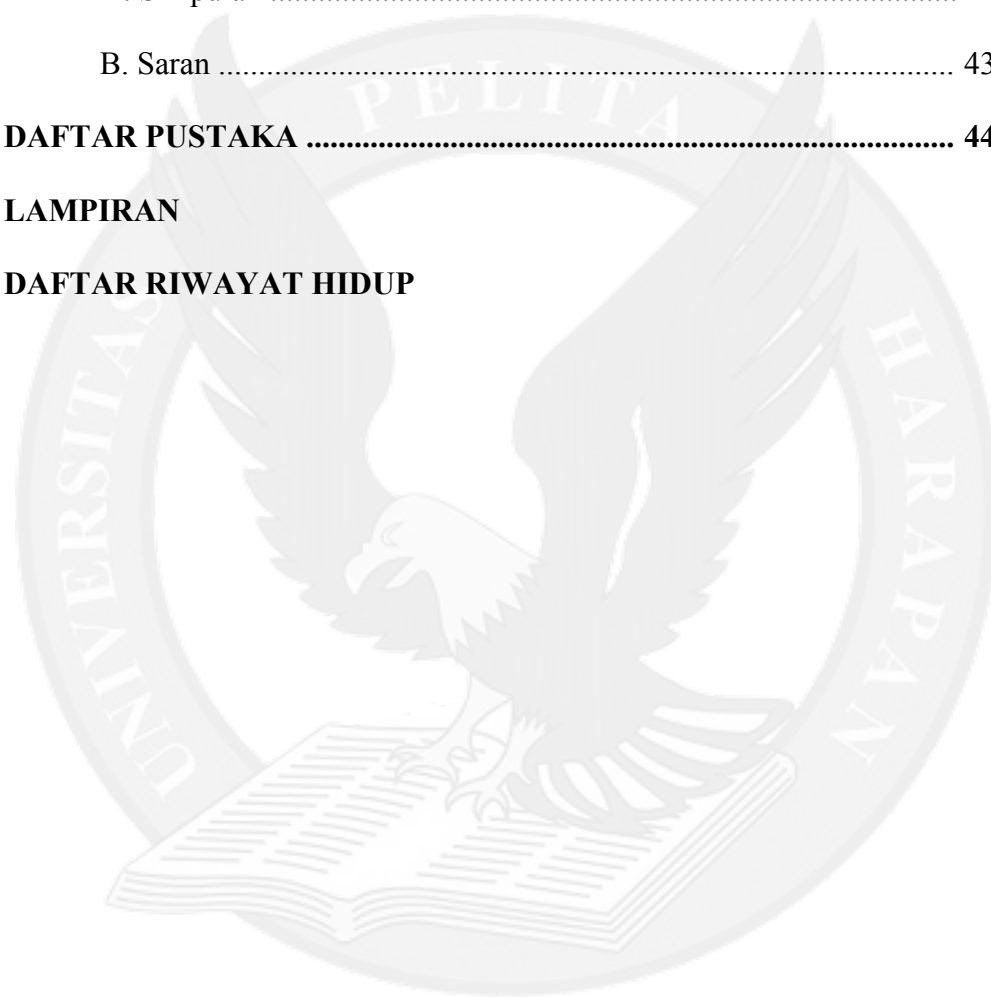
A. Simpulan ..... 42

B. Saran ..... 43

**DAFTAR PUSTAKA ..... 44**

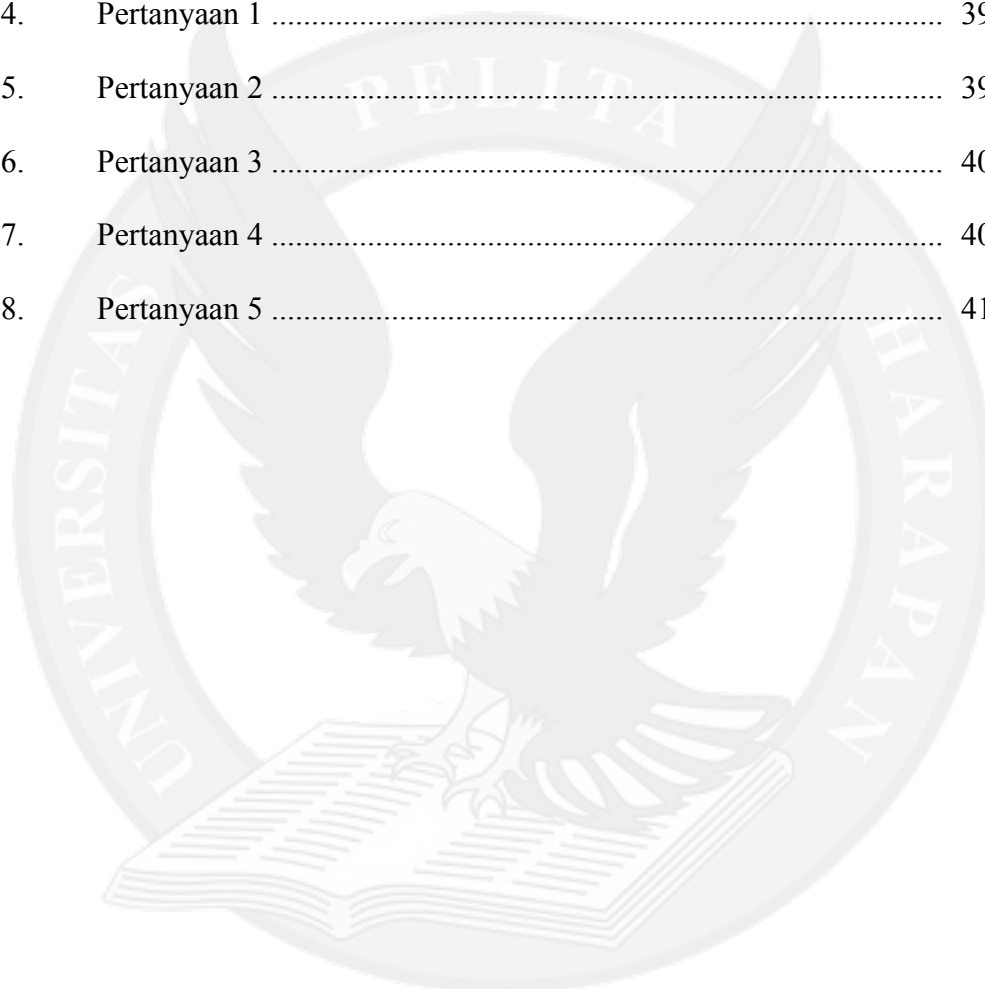
**LAMPIRAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Cover Rancangan Buku Resep .....	33
2.	Isi Rancangan Buku Resep .....	33
3.	Range Umur .....	38
4.	Pertanyaan 1 .....	39
5.	Pertanyaan 2 .....	39
6.	Pertanyaan 3 .....	40
7.	Pertanyaan 4 .....	40
8.	Pertanyaan 5 .....	41



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan-Bahan yang Digunakan .....	7
2.	Peralatan yang Digunakan .....	18
3.	<i>Timetable</i> Pembuatan Rancangan Buku Resep .....	31

