

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan. Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul Rancangan Buku Restoran Tua di Jakarta 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 yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Lice Sari, A.Md., B.As., M.B.A selaku Pembimbing Tugas Akhir Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
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. Dr. Soeseno Bong, S.E., M.M., selaku Ketua Penguji Tugas Akhir.
5. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST., M.M., selaku Anggota Penguji Tugas Akhir.
6. Ibu Juliana, S.E., M.M., selaku Anggota Penguji Tugas Akhir.

7. Bapak Jimmy Muller Hasoloang Situmorang, A.Md.Par., B.Sc., M.B.A. selaku Penasehat Akademik Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
8. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan 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 kampus yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Juga kepada teman-teman akrab seangkatan yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
14. 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, Februari 2021

Leonard Vincent

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN KULIT

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI ix

DAFTAR GAMBAR xi

DAFTAR TABEL xiii

DAFTAR LAMPIRAN xiv

ABSTRAK xv

BAB I - PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku 7

BAB II - MATERI RANCANGAN BUKU

A. Daftar Isi 8

B. Pendahuluan 8

C. Isi Buku 11

D. Daftar Pustaka 68

BAB III – PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU

A. Konsep Ide 69

B. Penjadwalan 70

C. Pengumpulan data 72

D. *Lay-out* Rancangan Buku 73

E. Proses *Editing* 74

F. Pencetakan Rancangan Buku 74

BAB IV – HASIL DAN EVALUASI

A. Hasil 75

B. Evaluasi 77

BAB V - SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	82
B. Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	86
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	90
LAMPIRAN	93



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Lokasi Restoran Tua di Jakarta	10
2.	Restoran Trio	13
3.	Contoh Menu pada Restoran Trio	14
4.	Bakso Udang ala Trio	15
5.	Lumpia Udang ala Trio	15
6.	Warung Laksa Betawi Asirof	16
7.	Laksa Betawi	17
8.	Menu pada Warung Laksa Betawi Asirof	17
9.	Restoran Kikugawa	19
10.	Contoh Menu pada Restoran Kikugawa	19
11.	Ume Set	20
12.	Kikugawa Set A, B dan C.....	20
13.	Restoran Bakmi Gang Kelinci	21
14.	Contoh Menu Restoran Bakmi Gang Kelinci	22
15.	Bakmi Ayam Cah Jamur	22
16.	Bakmi Ayam Lebar	22
17.	Restoran Gado-Gado Bon Bin	23
18.	Menu pada Restoran Gado-Gado Bon Bin	24
19.	Warung Ketan Susu Kemayoran	25
20.	Ketan Susu	26
21.	Restoran Mie Ayam Gondangdia	27
22.	Contoh Menu pada Restoran Mie Ayam Gondangdia	28
23.	Mie Pangsit	28
24.	Restoran BUNGA RAMPAI	29
25.	Contoh Menu pada Restoran BUNGA RAMPAI	30
26.	Konro Bakar	31
27.	Restoran Ragusa ES ITALIA	34
28.	Menu pada Restoran Ragusa ES ITALIA	35
29.	Tutti Fruti.....	35
30.	Cassata Siciliana	35
31.	<i>Spagetti Ice Cream</i>	36
32.	<i>Banana Split</i>	36
33.	Keadaan Trotoar pada Seberang Restoran Ragusa ES ITALIA	37
34.	Restoran Tugu Kunstkring Paleis	39
35.	Contoh Menu pada Restoran Tugu Kunstkring Paleis	40
36.	Gado-Gado Djakarta	41
37.	Restoran Nasi Goreng Kambing Kebon Sirih	42
38.	Nasi Goreng Kambing	43
39.	Sate Kambing	43
40.	Restoran Gandy Steak	44
41.	Contoh Menu pada Restoran Gandy Steak	45
42.	<i>US Choice T-Bone Steak</i>	46
43.	Restoran Rujak Shanghai Encim	47
44.	Contoh Menu pada Restoran Rujak Shanghai Encim	48
45.	Rujak Shanghai	48

46.	Restoran Raja Kuring	49
47.	Contoh Menu pada Restoran Raja Kuring	50
48.	Kombinasi Lima Rasa	50
49.	Salad Lobster	51
50.	Mun Haisom dengan Perut Ikan dan Skalop Kering	51
51.	Sapo Hisit Superior	51
52.	Rumah Makan Asinan Betawi Alm. H. Mansyur Kamboja	52
53.	Asinan Sayur	53
54.	Asinan Buah	53
55.	Restoran Bubur Ayam Cikini H. R. Suleman	54
56.	Gerobakan Usaha pada Restoran Bubur Ayam Cikini H. R. Suleman ...	55
57.	Bubur Ayam	55
58.	Menu Pada Restoran Bubur Ayam Cikini H. R. Suleman	56
59.	Restoran Kwetiau Sapi Mangga Besar 78	57
60.	Contoh Menu pada Restoran Kwetiau Sapi Mangga Besar 78	58
61.	Kwetiau Goreng Sapi	58
62.	Rumah Makan Pondok Djaja	59
63.	Beberapa Pilihan Hidangan yang Tersedia pada Rumah Makan Pondok Djaja Pertama	60
64.	Beberapa Pilihan Hidangan yang Tersedia pada Rumah Makan Pondok Djaja Kedua	60
65.	Ayam Goreng	61
66.	Sambal Pete	61
67.	Rendang	61
68.	Nasi Rames	62
69.	Restoran ANGKE	63
70.	Contoh Menu pada Restoran ANGKE	64
71.	Ayam Garam	65
72.	Restoran EKA RIA	66
73.	Contoh Menu pada Restoran EKA RIA	67
74.	Salad Lobster	67
75.	Rentang Umur Responden	78
76.	Pertanyaan Pertama	79
77.	Pertanyaan Kedua	79
78.	Pertanyaan Ketiga	80
79.	Pertanyaan Keempat	80
80.	Pertanyaan Kelima.....	81

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Proyeksi Penduduk Indonesia menurut Provinsi, 2010 – 2035 (Ribuan)	2
2.	Jumlah Wisatawan Domestik dan Mancanegara ke Provinsi DKI Jakarta	3
3.	Perkembangan Usaha Restoran/ Rumah Makan Berskala Menengah dan Besar Menurut Provinsi	4
4.	Tahap Pembuatan Buku	70



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pertanyaan Wawancara Restoran	93
2.	Hasil Wawancara dan Penelitian Data	93
3.	Pertanyaan Kuisisioner	131

