

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Tim Penulis kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan karunia yang telah diberikan-Nya kepada Tim Penulis sehingga Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul “Rancangan Buku Resep *Pancake* Ala Jepang Dengan Varian Rasa Jajanan Pasar Tradisional Indonesia” dapat terselesaikan dengan baik. Tugas Akhir ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Tangerang, Banten.

Tanpa adanya doa, dukungan, dan bantuan dari banyak pihak Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini tidak akan dapat diselesaikan dengan baik. 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. Bapak Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si. selaku Pembimbing.
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.
4. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST., M.M., selaku Penasehat Akademik.
5. Ibu Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M. selaku Ketua Penguji Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi.

6. IR. Ira B. Hubner, M.T. selaku Anggota Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi.
7. Ibu Julita Then, S.Par., M.Par. selaku Anggota Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi.
8. Untuk seluruh Bapak dan Ibu Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
9. Untuk seluruh staf karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Untuk seluruh staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis dari awal masuk kuliah hingga sekarang.
11. Orang tua yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan moril maupun materil kepada Penulis dari awal sampai sekarang.
12. Untuk kakak tercinta Cindy Claudya, Steven Christian, dan Ilham Nugraha yang senantiasa selalu menemani, membantu, dan memotivasi Penulis sampai detik ini.
13. Sahabat-sahabat Penulis yang selalu mendukung dan membantu Penulis yaitu Milka Bellatrix, Clarissa Miranda, Cindy Meiliana, Bonita DS, Novendi Ho, Felycia Alma, Biondi, Joshua Bernando, Manache Moivre, Jeremia Pranata, Timothy Imanuel.
14. Serta pihak-pihak yang terkait yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang turut membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini baik secara langsung maupun tidak langsung.

Tim Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini masih jauh dari sempurna. Oleh sebab itu, Tim Penulis mengharapkan adanya saran dan kritik membangun dari berbagai pihak. Besar harapan Tim Penulis semoga

Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Tangerang, 23 Febuari 2021

Agnes Natania Suryaatmadja



DAFTAR ISI

Halaman

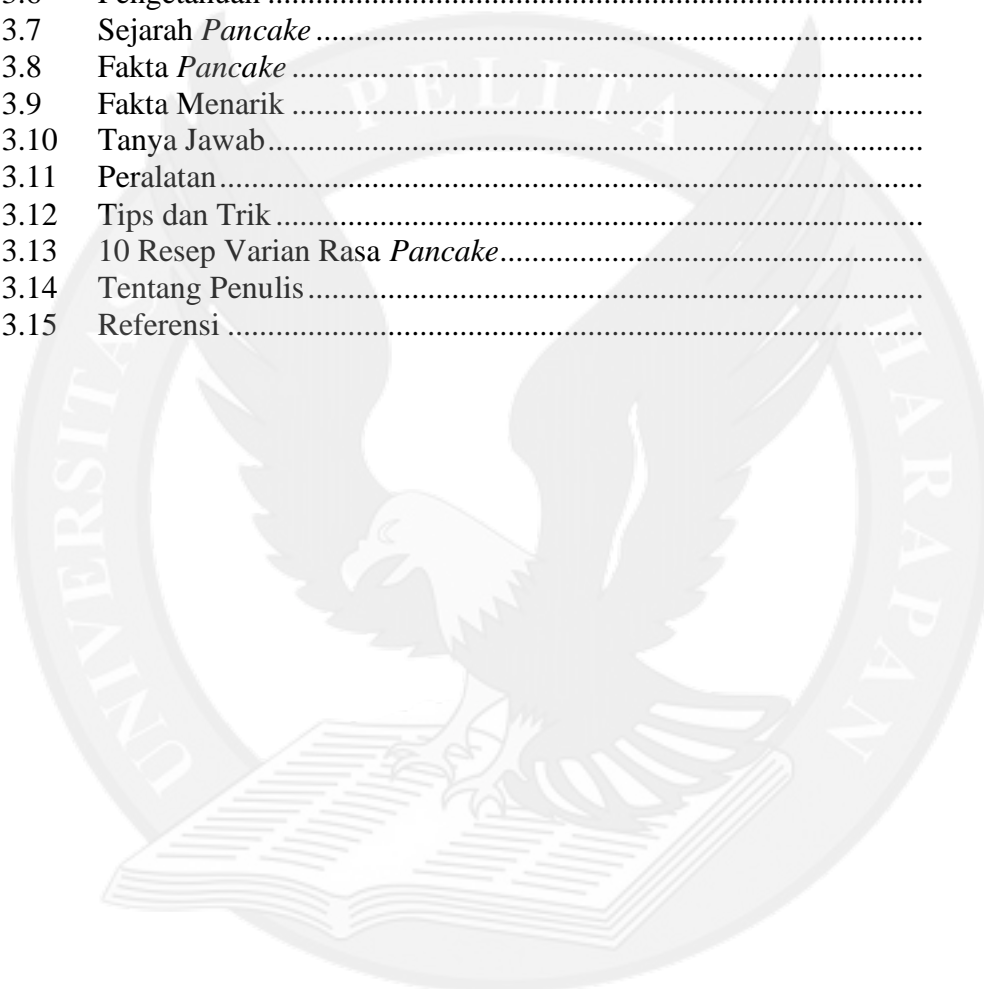
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan.....	3
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	
A. Bahan Pembuatan Produk	4
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	9
BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP	
A. Konsep Ide.....	13
B. Pengumpulan Data	14
C. Penetapan Isi Rancangan Buku	21
1. Tahap Persiapan	22
2. Tahap Pembuatan	23
3. Tahap Akhir.....	24
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku	24
E. Editing Rancangan Buku Resep	34
F. Pencetakan Buku Resep	34

BAB IV HASIL DAN EVALUASI	
A. Hasil.....	35
B. Evaluasi	36
BAB V PENUTUP	
A. Simpulan.....	38
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
3.1	Tahap Pembuatan Rancangan Buku Resep Pancake ala Jepang dengan Varian Rasa Jajanan Pasar Tradisional Indonesia	13
3.2	Tahap Penyusunan Buku Resep	16
3.3	Cover Depan dan Belakang	21
3.4	Kata Pengantar	22
3.5	Daftar Isi	22
3.6	Pengetahuan	23
3.7	Sejarah <i>Pancake</i>	23
3.8	Fakta <i>Pancake</i>	24
3.9	Fakta Menarik	24
3.10	Tanya Jawab	25
3.11	Peralatan	25
3.12	Tips dan Trik	26
3.13	10 Resep Varian Rasa <i>Pancake</i>	26
3.14	Tentang Penulis	30
3.15	Referensi	30



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
2.1	Bahan	4
2.2	Alat.....	10



DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A	
Hasil Uji Tujuan.....	B-1
LAMPIRAN B	
Resep <i>Pancake Souffle</i>	B-3
LAMPIRAN C	
Curriculum Vitae.....	B-6

