

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikannya, sehingga Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul Rancangan Buku Resep “Hidangan Khas Nusantara Dengan Olahan Shirataki” ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program studi 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 terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Rosianna Sianipar, SST. Par., M.M., selaku Pembimbing Tugas Akhir.
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. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

6. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
7. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
9. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan semangat dan bantuan.
10. Teman-teman akrab yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
11. 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, 23 Februari 2021

Sherina Febby Gosal

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	6

BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK

A. Bahan Pembuatan Produk.....	7
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	23

BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP

A. Konsep Ide.....	28
B. Pengumpulan Data.....	34
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep.....	53
D. <i>Lay – Out</i> Rancangan Buku Resep.....	59
E. Penyuntingan.....	61
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	62

BAB IV HASIL DAN EVALUASI

A. Hasil.....	63
B. Pembahasan.....	65

BAB V SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN

PENELITIAN

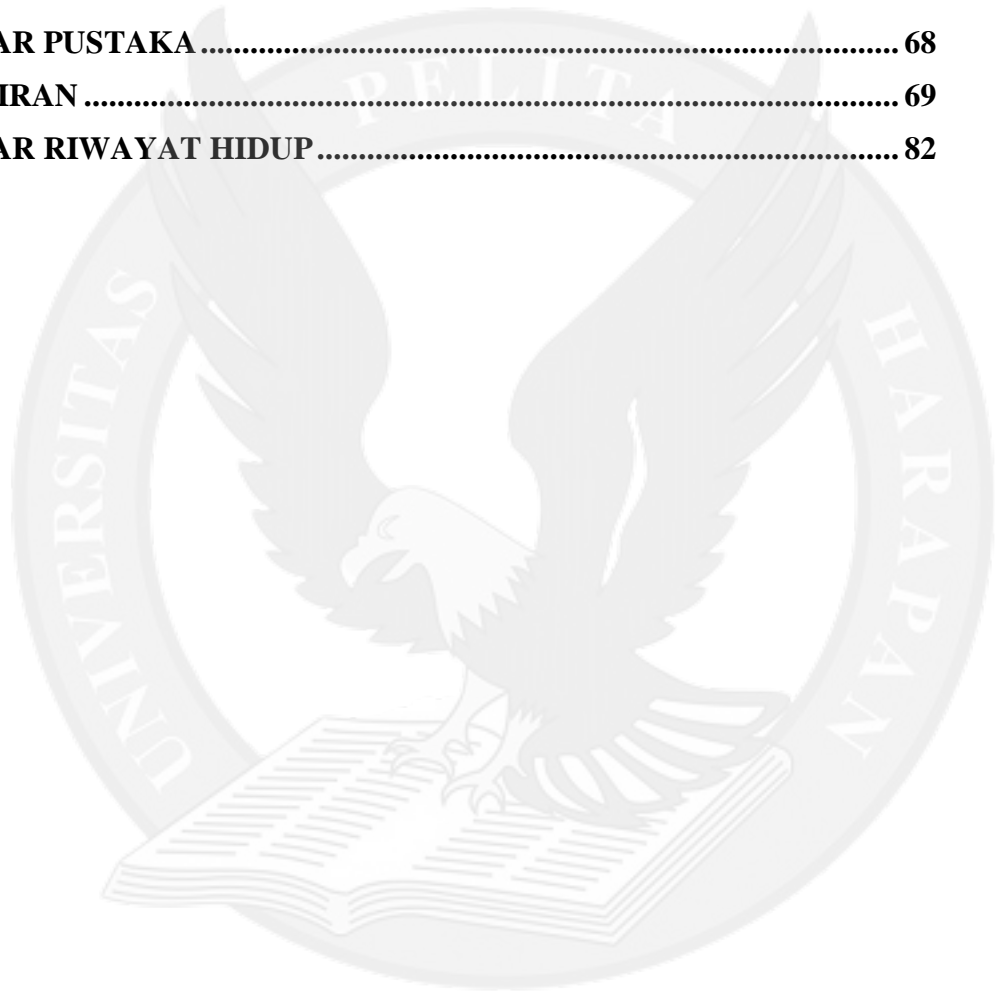
A. Simpulan..... 66

B. Saran..... 67

DAFTAR PUSTAKA 68

LAMPIRAN 69

DAFTAR RIWAYAT HIDUP 82



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Proses Pembuatan <i>Cocktail</i>	53
Gambar 2 <i>Lay-out</i> Rancangan Buku Resep.....	61



DAFTAR TABEL

Tabel 1	Jenis-jenis bumbu yang digunakan dalam pembuatan Hidangan Khas Nusantara dengan Olahan Shirataki.....	7
Tabel 2	Bahan Pelengkap.....	12
Tabel 3	Bahan Utama Hidangan Olahan Shirataki.....	15
Tabel 4	Bahan Pelengkap Isian Dari Hidangan Olahan Shirataki.....	17
Tabel 5	Peralatan Pembuatan Produk.....	23
Tabel 6	Proses Pembuatan Rancangan Buku Resep “Hidangan Khas Nusantara Dengan Bahan Dasar Shirataki”.....	29
Tabel 7	Proses Pembuatan Ketan Kuning Abon.....	34
Tabel 8	Proses Pembuatan Orak Arik.....	35
Tabel 9	Proses Pembuatan Ketoprak.....	36
Tabel 10	Proses Pembuatan Bubur Ayam	37
Tabel 11	Proses Pembuatan Bubur Manado.....	38
Tabel 12	Proses Pembuatan Bihun Goreng Cabai Hijau.....	39
Tabel 13	Proses Pembuatan Mie Goreng Jawa.....	40
Tabel 14	Proses Pembuatan Nasi Goreng.....	41
Tabel 15	Proses Pembuatan Nasi Kebuli.....	42
Tabel 16	Proses Pembuatan Mie Koclok.....	43
Tabel 17	Proses Pembuatan Nasi Uduk.....	44
Tabel 18	Proses Pembuatan Nasi Liwet.....	45
Tabel 19	Proses Pembuatan Soto Ayam Madura.....	46
Tabel 20	Proses Pembuatan Bakmie Goreng.....	47
Tabel 21	Proses Pembuatan Nasi Kuning.....	48
Tabel 22	Proses Pembuatan Cendol.....	49
Tabel 23	Proses Pembuatan Putu Mayang.....	50
Tabel 24	Proses Pembuatan Ketan Srikaya.....	51
Tabel 25	Proses Pembuatan Bubur Ragi.....	52
Tabel 26	Percobaan Masakan.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A Foto Trial	71
Lampiran B Bahan Pembuatan	74
Lampiran C Cover Depan dan Belakang Buku Resep	74
Lampiran D Kata Pengantar dan Pendahuluan	75
Lampiran E Sejarah dan Manfaat	75
Lampiran F Peralatan dan Perlengkapan	76
Lampiran G Proses Memasak	76
Lampiran H Isi Buku	77
Lampiran I Foto Pengabdian Kepada Masyarakat	80
Lampiran J Foto Peserta Pelaksanaan PKM	80

