

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat dan kasih-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini dengan baik.

Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi berjudul “Kreasi Kue dengan Bahan *Gluten-free* Sebagai Hidangan Penutup” ini bertujuan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Jakarta.

Penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan, saran, motivasi, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Julita, S.Par., M.Par. 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 dan Ketua Penguji.
4. Bapak Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si., selaku Anggota Penguji.
5. Ibu Lice S., A.Md., B.As, M.B.A., selaku Anggota Penguji.
6. Bapak Jimmy M.H. Situmorang, B. Sc., M.B.A., selaku Penasehat Akademik.
7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

8. Staf karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
9. Staf karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moral, doa dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan semangat dan bantuan.
12. Teman-teman akrab kelas C jurusan Pengelolaan Perhotelan angkatan 2017 yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
13. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Untuk itu, kritik dan saran dari pembaca akan diterima dan sangat bermanfaat. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 25 Februari 2021

Kezia Manuela

DAFTAR ISI

Halaman

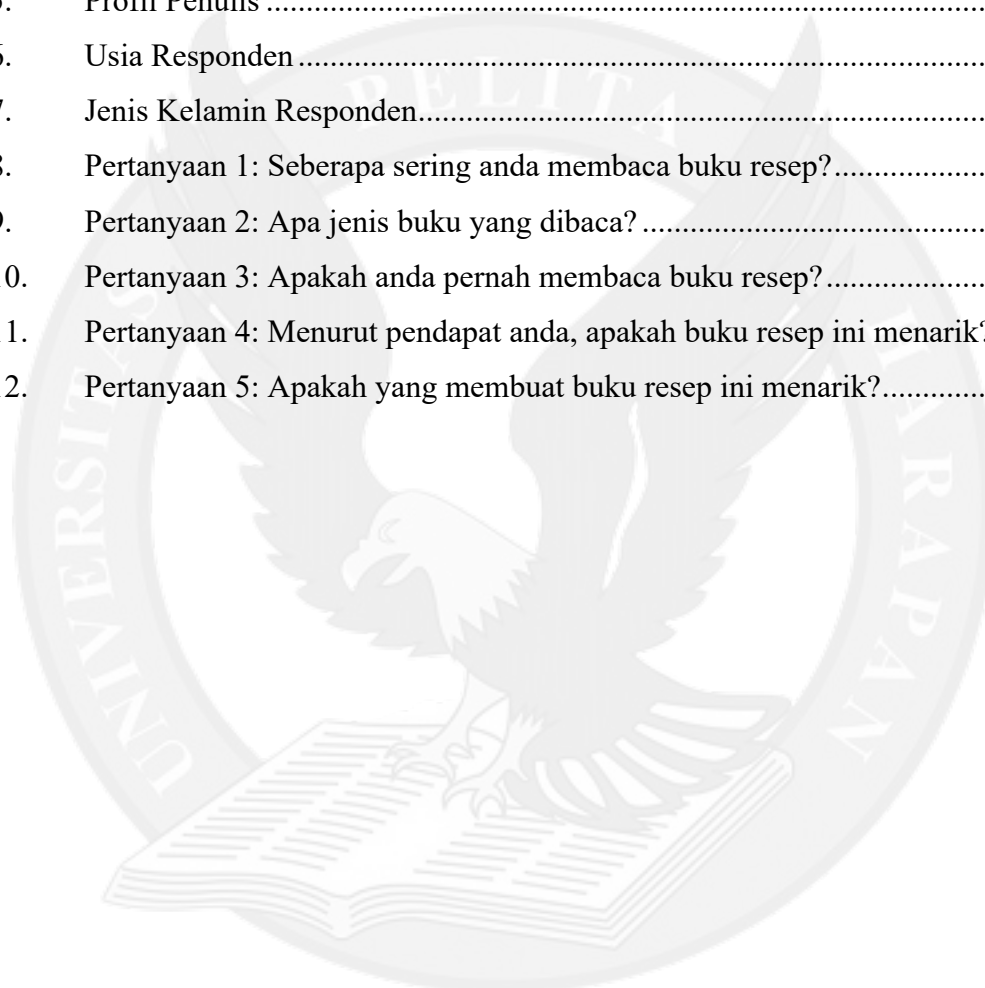
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	6
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	8
A. Bahan Pembuatan Produk.....	8
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	47
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP	54
A. Konsep Ide.....	54
B. Pengumpulan Data.....	55
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep	56
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku Resep.....	58
E. <i>Editing</i>	62
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	62
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	64
A. Hasil.....	64
B. Evaluasi	72
BAB V PENUTUP	73
A. Simpulan.....	73

B. Saran..... 73
DAFTAR PUSTAKA 75
LAMPIRAN
DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Halaman Depan Rancangan Buku Resep	60
2.	Halaman Belakang Rancangan Buku Resep	60
3.	Kata Pengantar Dosen Pembimbing	61
4.	Isi Rancangan Buku Resep	61
5.	Profil Penulis	62
6.	Usia Responden	66
7.	Jenis Kelamin Responden.....	67
8.	Pertanyaan 1: Seberapa sering anda membaca buku resep?.....	68
9.	Pertanyaan 2: Apa jenis buku yang dibaca?	68
10.	Pertanyaan 3: Apakah anda pernah membaca buku resep?.....	69
11.	Pertanyaan 4: Menurut pendapat anda, apakah buku resep ini menarik?....	70
12.	Pertanyaan 5: Apakah yang membuat buku resep ini menarik?.....	71



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan <i>Base cake</i>	17
2.	Bahan Isi / Pelengkap.....	31
3.	Peralatan Pembuatan Produk	47
4.	Tahapan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	58
5.	Kendala pada Proses Perancangan Buku Resep	64



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A-1	Form Kuesioner Buku Resep.....	A-1

