

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 Laporan Seminar Hasil Rancangan Buku Resep Aneka Kreasi Siomai Ayam dengan Cita Rasa Nusantara 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. Bapak Reagan Brian, S.ST., M.M. selaku Pembimbing Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dan Penasehat Akademik.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Bapak Kevin Gustian Yulius, S.Tr.Par., M.Par. selaku Ketua Penguji Sidang Tugas Akhir.
5. Bapak Jimmy M.H. Situmorang, B.Sc. M.B.A. selaku Anggota Penguji Sidang Tugas Akhir.
6. Ibu Stephanie T. Mulyono, S.ST. M.Par. selaku Anggota Penguji Sidang Tugas Akhir.
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 moril, doa, dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan semangat dan bantuan.
12. Juga kepada teman-teman akrab yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian.
13. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

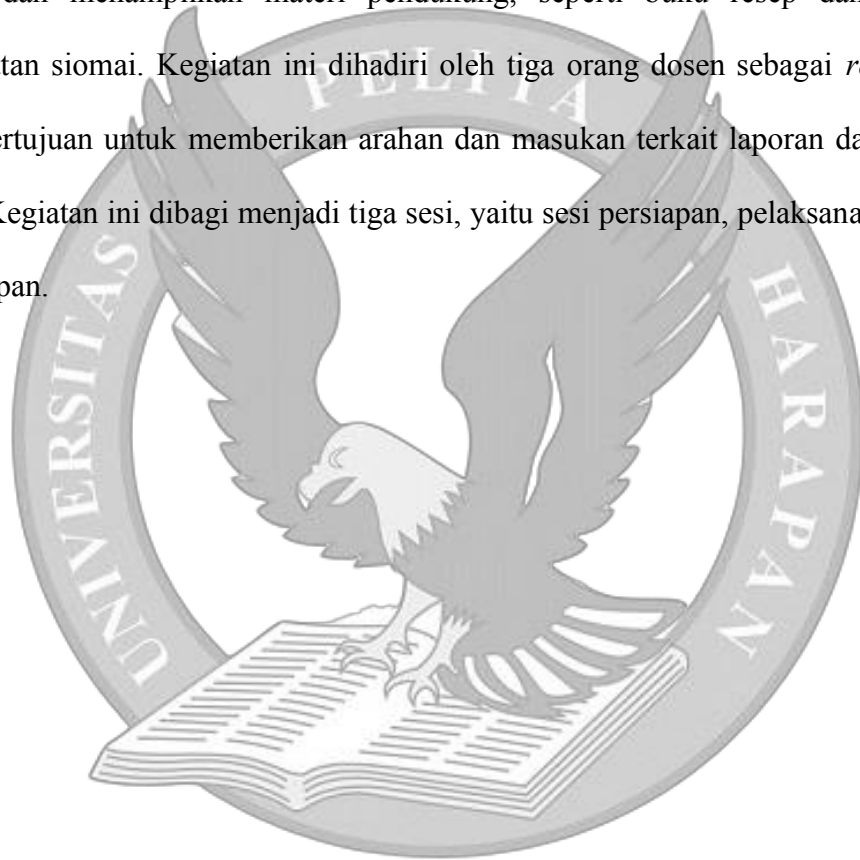
Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 23 Februari 2021

Maurent Chandra

RINGKASAN

Pada hari Rabu tanggal 13 Januari 2021, dilakukan seminar hasil buku resep yang bertujuan untuk memberikan informasi kepada dosen *reviewer* mengenai Rancangan Buku Resep Aneka Kreasi Siomai Ayam dengan Cita Rasa Nusantara. Dalam kegiatan seminar hasil ini, penulis akan memberikan informasi mengenai produk yang telah dibuat secara rinci dengan cara mempresentasikan materi dan menampilkan materi pendukung, seperti buku resep dan video pembuatan siomai. Kegiatan ini dihadiri oleh tiga orang dosen sebagai *reviewer* yang bertujuan untuk memberikan arahan dan masukan terkait laporan dan buku resep. Kegiatan ini dibagi menjadi tiga sesi, yaitu sesi persiapan, pelaksanaan, dan penutupan.



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN SEMINAR HASIL PRODUK	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	vi
RINGKASAN	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	3
D. Deskripsi Buku Resep	3
BAB II PROFIL KEGIATAN	
A. Nama dan Tema Kegiatan	4
B. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan	4
C. Pemateri	4
D. Personel	5
E. Profil Peserta/Partisipan	6
BAB III PENYELENGGARAAN SEMINAR	
A. Persiapan	7
B. Pelaksanaan Kegiatan Seminar	7
C. Penutupan	8
BAB IV PEMBAHASAN	
A. Pemaparan Materi	9
B. Pemaparan Umpan Balik	9
BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan	11

B. Rekomendasi.....	11
DAFTAR PUSTAKA.....	12
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Berita Acara	A-1
2.	Susunan Acara.....	B-1
3.	Foto-foto Kegiatan	C-1
4.	Daftar Hadir Penulis dan Personel	D-1

