

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 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

Florine Berlian

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....v	v
DAFTAR ISI..... vii	vii
DAFTAR GAMBAR..... ix	ix
DAFTAR TABELx	x
DAFTAR LAMPIRAN xi	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang 1	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep 5	5
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	
A. Bahan-bahan..... 6	6
B. Peralatan Pembuatan Produk 18	18
BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP	
A. Konsep Ide 23	23
B. Pengumpulan Data 23	23
C. Penetapan isi Rancangan Buku Resep 27	27
D. Lay-Out Buku Resep..... 28	28
E. Penyuntingan..... 32	32
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep 33	33
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	
A. Hasil 34	34
B. Evaluasi 36	36
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan 38	38
B. Saran..... 39	39

DAFTAR PUSTAKA.....41

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rerata Konsumsi Daging Ayam dan Daging Sapi di Indonesia (2019)	3
2.	Sampul Dengan Rancangan Buku Resep.....	31
3.	Sejarah Siomai	31
4.	Siomai Ayam Bumbu Woku	32



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan-bahan Aneka Kreasi Siomai dengan Cita Rasa Nusantara	6
2.	Peralatan Pembuatan Aneka Kreasi Siomai Ayam dengan Cita Rasa Nusantara	18
3.	15 Bumbu Hidangan Khas Nusantara	24



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Lampiran A	A-1

