

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 “5 Variasi *Mocktail* Dengan Berbahan Dasar Rempah” 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, 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 yang sebesar-besarnya kepada semua

pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST., MM selaku Pembimbing yang telah memberikan nasehat, masukan, dan motivasi kepada Tim Penulis selama proses pengerjaan Tugas akhir, dan juga telah meluangkan waktu yang banyak untuk membantu Tim Penulis dalam menyelesaikan proses Tugas Akhir dengan baik.
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. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
5. Staff Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.

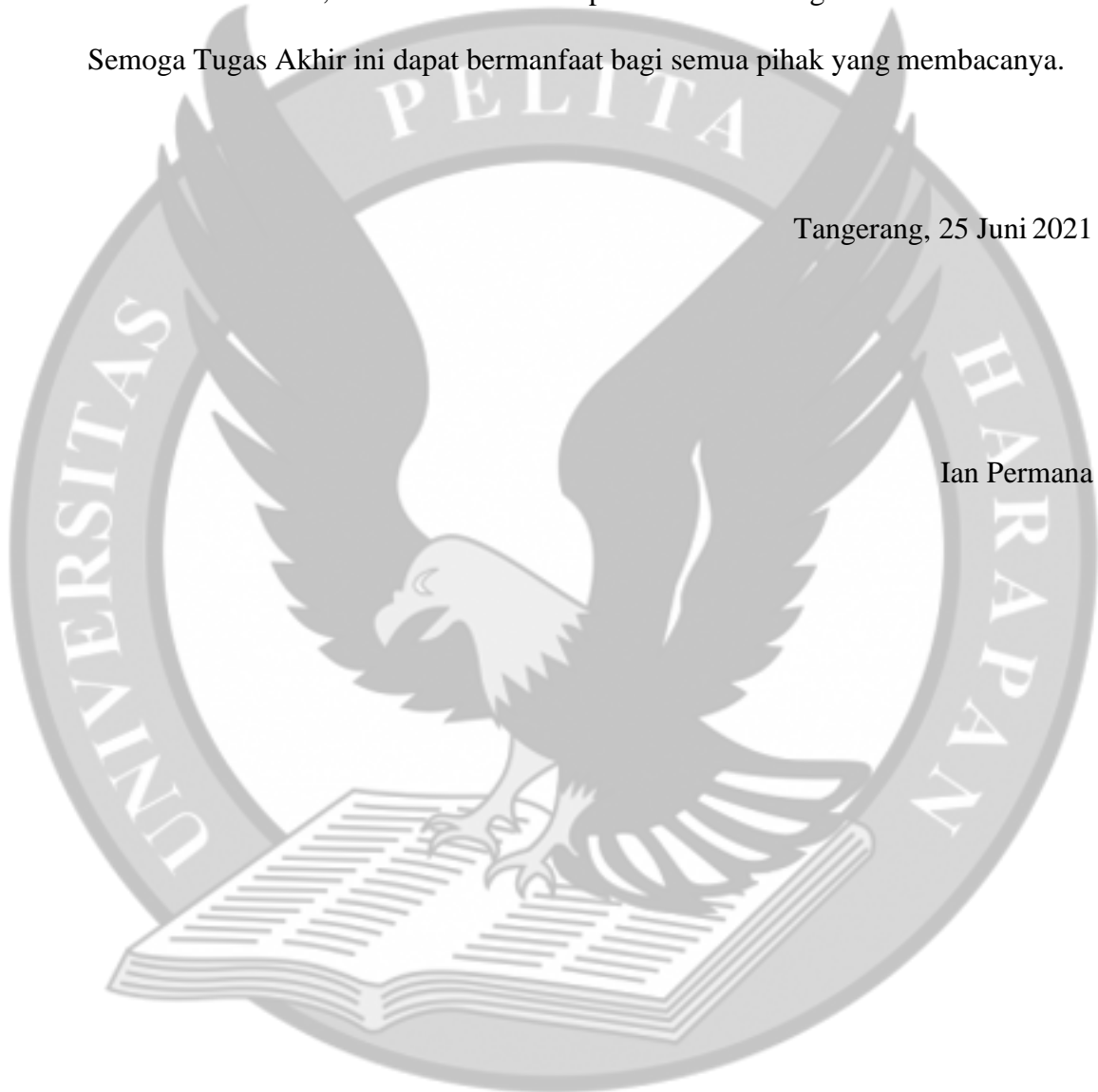
6. Keluarga dan teman – teman yang telah selalu memberikan dukungan doa dan harapan.
7. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa 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.

Tangerang, 25 Juni 2021

Ian Permana



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep	5
BAB 2	6
BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK.....	6
A. Bahan Dasar Pembuatan Produk.....	6
B. Peralatan Pembuatan Produk	11
C. Penggunaan Alat dan Bahan	14
BAB 3	19
PROSES RANCANGAN BUKU RESEP	19
A. Konsep Ide	19
B. Pengumpulan Data	20
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep	23
D. Lay-Out Rancangan Buku Resep.....	29
F. Editing.....	34
G. Pencetakan Rancangan Buku Resep	35
BAB IV	36
HASIL DAN EVALUASI	36
A. Hasil.....	36
B. Evaluasi.....	37
BAB V.....	39
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	43
A. Uji Panelis Pertama.....	43
B. Uji Panelis Kedua	50

C. Profil Panelis..... 58



DAFTAR TABEL

Tabel 1 - Bahan-bahan Pembuatan Produk.....	11
Tabel 2 - Peralatan Pembuatan Produk.....	14
Tabel 3 - Proses Kegiatan Pembuatan Rancangan Buku Resep	22
Tabel 4 - Tahapan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	24
Tabel 5 - Hasil Uji Kualitas Hedonik Pertama.....	27
Tabel 6 - Hasil Uji Kualitas Hedonik Kedua	27



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 - Kuisisioner Uji Panelis.....	25
Gambar 2 - Cover Depan Buku Resep	29
Gambar 3 - Daftar Isi Buku Resep	30
Gambar 4 - Kata Pengantar Buku Resep.....	30
Gambar 5 - Kata Pengantar Buku Resep.....	31
Gambar 6 - Kata Pengantar Buku Resep.....	31
Gambar 7 - Latar Belakang Buku Resep.....	32
Gambar 8 - Isi Buku Resep.....	32
Gambar 9 - Isi Buku Resep.....	33
Gambar 10 - Profil Penulis	33
Gambar 11 - Daftar Pustaka Buku Resep.....	34

