

# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I    PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	4
<b>BAB II    BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK .....</b>	<b>5</b>
A. Bahan Pembuatan Produk .....	5
B. Alat Pembuatan Produk .....	19
<b>BAB III   PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP.....</b>	<b>25</b>
A. Konsep Ide.....	25
B. Pengumpulan Data.....	26
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep .....	29
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku Resep .....	39
E. <i>Editing</i> .....	41
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep .....	41
<b>BAB IV    HASIL DAN EVALUASI .....</b>	<b>42</b>
A. Hasil.....	42
B. Evaluasi .....	43
<b>BAB V    SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>45</b>
A. Simpulan.....	45
B. Saran .....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>47</b>
<b>CURRICULUM VITAE</b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Popularitas Masakan Korea Selatan Di Indonesia Tahun 2019.....	2
2.	Tingkat Pertumbuhan Pencarian Di Google Untuk Resep Rumahan Yang Mudah Untuk Di Buat Di Indonesia Pada Tahun 2020 .....	3
3.	<i>Cover</i> Buku Resep .....	39
4.	Contoh Isi Buku Resep 1 .....	40
5.	Contoh Isi Buku Resep 2 .....	40
6.	Contoh Isi Buku Resep 3 .....	41



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan-Bahan Pembuatan Produk.....	5
2.	Peralatan Pembuatan Produk.....	19
3.	Kuesioner <i>Food Tasting</i> .....	27
4.	<i>Timeline</i> Rancangan Buku .....	28
5.	Keterangan 18 menu makanan dan minuman yang dipilih.....	30
6.	Hasil Uji Organoleptik 1 .....	35
7.	Hasil Uji Organoleptik 2 .....	36
8.	Hasil Akhir Uji Organoleptik.....	37
9.	Hasil Test Food Uji Autentik.....	38

