

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	9
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	10
A. Bahan Pembuatan Produk.....	10
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	33
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP	44
A. Konsep Ide	44
B. Pengumpulan Data.....	45
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep.....	85
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku Resep.....	86
E. <i>Editing</i>	93
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	93
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	94
A. Hasil	94
B. Evaluasi	99
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	105

A. Simpulan.....	105
B. Saran	106

DAFTAR PUSTAKA	xii
-----------------------------	------------

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1	Produksi Kelapa Menurut Provinsi di Indonesia 2017-2021	x
2	Pernyataan: Saya Sering Menemukan Bahan Kelapa dengan Mudah Baik di Pasar Swalayan Maupun Pasar Tradisional	7
3	Pernyataan: Saya Tertarik dengan Hidangan Penutup Berbahan Dasar Kelapa	7
4	Halaman Depan Rancangan Buku Resep.....	88
5	Halaman Belakang Rancangan Buku Resep	89
6	Halaman Kata Sambutan.....	90
7	Isi Rancangan Buku Resep.....	91
8	Halaman Profil Penulis	92
9	Pernyataan: Judul dari <i>Cover</i> Buku Resep Menarik	100
10	Pernyataan: Saya Tertarik untuk Membaca Buku Resep Ini	100
11	Pernyataan: Isi Buku Resep Mudah Dipahami	101
12	Pernyataan: Buku Resep Sudah Jelas serta Menarik dengan Adanya Gambar dari Setiap Resep.....	102
13	Pernyataan: Format dan Teknik Penulisan Sudah Baik dan Mudah Dipahami	103
14	Pernyataan: Desain Buku Resep Sesuai dengan Judul.....	103
15	Pernyataan: Buku Resep ini Mempunyai <i>Layout</i> yang Menarik	104

DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1	Bahan Pembuatan Produk	10
2	Alat Pembuatan Produk.....	33
3	Daftar Referensi Buku Resep.....	45
4	<i>Coconut Matcha Macadamia Bars with White Chocolate Glaze</i>	51
5	<i>Coconut Jam Tarts</i>	52
6	<i>Coconut Crème Brule</i>	54
7	<i>Coconut Mango Sorbet</i>	56
8	<i>Coconut Cake</i>	57
9	<i>Coconut Bread Pudding</i>	60
10	<i>Coconut Cream Pie</i>	61
11	<i>Coconut Banana Cream Pie</i>	63
12	<i>Chai Coconut Barley Pudding</i>	66
13	<i>Banana and Coconut Cake</i>	67
14	<i>Coconut Macaroons</i>	69
15	<i>Coconut Daquoise</i>	70
16	<i>Coconut Pancakes with Mango Slices and Lime Syrup</i>	72
17	Kue Lapis (<i>Asian Steam Layered Cake</i>)	74
18	Klappertaart.....	76
19	Serabi.....	78
20	Klepon.....	79
21	Puding Cincau Kelapa Muda	81
22	Dadar Gulung	82

23	Cantik Manis	84
24	<i>Timetable</i> Proses Pembuatan Rancangan Buku Resep	86
25	Kendala saat Proses Perancangan Buku Resep.....	94
26	Hasil Evaluasi Kualitatif	96

