

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PPROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Recipe.....	4
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	6
A. Bahan Bahan.....	6
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	12
BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP	17
A. Konsep Ide.....	17
B. Pengumpulan Data.....	17
1. Uji Coba <i>Filling</i> Bubur Kacang Hijau.....	19
2. Uji Coba <i>Filling</i> Kuah Kinca Serabi.....	19
3. Uji coba <i>Filling</i> Srikaya.....	19
4. Uji coba <i>Filling</i> Bubur Ketan Hitam.....	19
5. Uji coba <i>Filling</i> Martabak.....	20
6. Uji coba <i>Filling</i> Tape Keju.....	20
7. Uji coba <i>Filling</i> Klepon.....	20
8. Uji coba <i>Filling</i> Sarang Semut.....	20
9. Uji coba <i>Filling</i> Es Kelapa Jeruk.....	21
10. Uji coba <i>Filling</i> Nagasari.....	21

11. Uji coba <i>Filling</i> Es Podeng.....	21
12. Uji coba <i>Filling</i> Cantik Manis.....	22
13. Uji coba <i>Filling</i> Wedang Jahe.....	22
14. Uji coba <i>Filling</i> Bubur Sumsum.....	22
15. Uji coba <i>Filling</i> Es Nona Cantik.....	22
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep.....	23
1. Tahap Persiapan.....	23
2. Tahap Pembuatan.....	23
3. Tahap Akhir.....	24
D. Lay-Out Buku Resep.....	24
1. Penulisan.....	24
2. Warna.....	25
3. Fotografi.....	25
4. Rancangan.....	26
a. Sampul Depan.....	26
b. Resep <i>Choux au Craquelin</i>	27
c. Resep <i>filling</i> Bubur Ketan Hitam.....	28
E. <i>Editing</i>	28
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	29
BAB IV HASIL DAN EVALUASI.....	30
A. Hasil.....	30
B. Evaluasi.....	44
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	47
A. Simpulan.....	47
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1	Sampul dengan Rancangan Buku Resep.....	27
2	Resep <i>Choux au Craquelin</i>	27
3	Filling Bubur Ketan Hitam.....	28
4	Data Tingkat Kelas Murid SMA Bina Bakti.....	31
5	Data Ketertarikan dalam Kegiatan Pembuatan Makanan.....	31
6	Data Ketertarikan Kue <i>Western</i> dan Tradisional Indonesia.....	32
7	Data Pengetahuan Tentang Jajanan Tradisional Indonesia.....	32
8	Data Pengalaman Membuat Jajanan Pasar.....	33
9	Data Kuesioner Panelis <i>Filling</i> Cantik Manis.....	34
10	Data Kuesioner Panelis <i>Filling</i> Sarang Semut.....	35
11	Data Kuesioner Panelis <i>Filling</i> Nagasari.....	36
12	Data Kuesioner Panelis <i>Filling</i> Bubur Sumsum.....	36
13	Data Kuesioner Panelis <i>Filling</i> Bubur Kacang Hijau.....	37
14	Data Kuesioner Panelis <i>Filling</i> Martabak.....	38
15	Data Kuesioner Panelis <i>Filling</i> Bubur Ketan Hitam.....	38



DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1	Bahan-bahan Pembuatan Produk	6
2	Alat-alat yang digunakan	13
3	15 Jajanan Pasar Tradisional Indonesia	18



DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1	Form Pertanyaan Ketertarikan Murid SMAK 1.....	A-1
2	Respon Form Pertanyaan Ketertarikan Murid SMAK 1.....	B-1
3	Hasil Uji Panelis <i>Ma'am</i> Aan Nurhasanah.....	C-1
4	Hasil Uji Panelis <i>Miss</i> Holly Felisia.....	D-1
5	Hasil Uji Panelis <i>Ma'am</i> Christina H.....	E-1
6	Hasil Uji Panelis <i>Ma'am</i> Lice Sari.....	F-1
7	Hasil Uji Panelis <i>Miss</i> Kezia Christine.....	G-1
8	Hasil Uji Panelis <i>Miss</i> Febryola Indra.....	H-1
9	Rancangan Buku Resep.....	I-1
10	Pertanyaan Kuesioner Ulasan Buku Recipe.....	J-1
11	Hasil Kuesioner Ulasan Buku Recipe.....	K-1

