

DAFTAR ISI

	halaman
KARYA KOMPETENSI PROFESI RANCANGAN BUKU RESEP “20 NO-BAKE VEGAN DESSERT”	i
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....	<u>ii</u>
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR.....	<u>iii</u>
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	<u>iv</u>
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	5
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	6
A. Bahan Pembuatan Produk.....	6
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	15
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP.....	20
A. Konsep Ide.....	20
B. Pengumpulan Data.....	20
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep.....	22
D. Lay-Out Rancangan Buku Resep	23
E. Editing	27
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	27
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	29
A. Hasil.....	29
B. Evaluasi	31
BAB V PENUTUP	38
A. Simpulan.....	38

B. Saran.....40
DAFTAR PUSTAKA.....41
LAMPIRAN



DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 1 Cover Depan Buku Resep.....	25
Gambar 2 Cover Belakang Buku Resep	25
Gambar 3 Profil Penulis	26
Gambar 4 Isi Buku Resep.....	26
Gambar 5 Usia Responden	31
Gambar 6 Jenis Kelamin.....	32
Gambar 7 Pertanyaan I: Apakah anda pernah membaca buku resep ?.....	32
Gambar 8 Pertanyaan II: Apakah judul dan <i>cover</i> buku resep menarik?	33
Gambar 9 Pertanyaan III: Apakah buku resep ini mudah dipahami?.....	34
Gambar 10 Pertanyaan IV: Apakah buku resep ini jelas dan menarik karena disertai dengan gambar?	34
Gambar 11 Pertanyaan V: Apakah format dan teknik penulisan sudah baik?	35
Gambar 12 Pertanyaan VI: Apakah desain buku resep sudah sesuai dengan judul?.....	36
Gambar 13 Pertanyaan VII: Apakah <i>layout</i> buku resep menarik?	37

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 1 Bahan Pembuatan Produk.....	6
Tabel 2 Peralatan Pembuatan Produk.....	15
Tabel 3 Kendala dalam Merancang Buku Resep.....	30



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A. Contoh Hasil Resep.....	A-1
Lampiran B. Kuisisioner Buku Resep “20 No-Bake Vegan Dessert”	B-1

