

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	8
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	
A. Bahan Pembuatan Produk.....	10
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	18
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP	
A. Konsep Ide.....	24
B. Pengumpulan Data.....	25
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep.....	32
D. <i>Layout</i> Rancangan Buku Resep.....	34
E. Penyuntingan Rancangan Buku Resep.....	41
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	42
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	
A. Hasil.....	43
B. Evaluasi.....	46

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan..... 54

B. Saran..... 55

DAFTAR PUSTAKA..... 56

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Uji Coba Pertama	30
2.	Uji Coba Kedua	31
3.	Halaman Depan Buku Resep	36
4.	Halaman Belakang Buku Resep	37
5.	Kata Pengantar	37
6.	Daftar Isi	38
7.	Pengetahuan Tepung Singkong	38
8.	Pengetahuan Penyakit Celiac	39
9.	Judul Resep	39
10.	Isi Buku Resep	40
11.	Profil Penulis	40
12.	Daftar Pustaka	41
13.	Jawaban Responden (1)	46
14.	Jawaban Responden (2)	47
15.	Jawaban Responden (3)	48
16.	Jawaban Responden (4)	49
17.	Jawaban Responden (5)	50
18.	Jawaban Responden (6)	51
19.	Jawaban Responden (7)	52
20.	Jawaban Responden (8)	53

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kandungan Tepung MOCAF dan Tepung Terigu	3
2.	Bahan-Bahan Pembuatan Produk.....	10
3.	Alat-Alat Pembuatan Produk	19
4.	Sumber Referensi Buku Resep.....	26
5.	Jadwal Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	34



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Foto Resep	A-1
2.	Kuesioner Penelitian.....	B-1

