

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR.....	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
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.....	5
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	
A. Bahan Pembuatan Produk.....	6
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	13
BAB III: PROSES RANCANGAN BUKU RESEP	
A. Konsep Ide.....	17
B. Pengumpulan Data.....	18
C. Penetapan Isi Rancangan Buku.....	21
D. Lay-Out Rancangan Buku.....	22
E. Editing.....	25
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	25
BAB IV: HASIL DAN EVALUASI	
A. Hasil.....	26

B. Evaluasi..... 27

BAB V: SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan..... 29

B. Saran..... 30

DAFTAR PUSTAKA..... 31

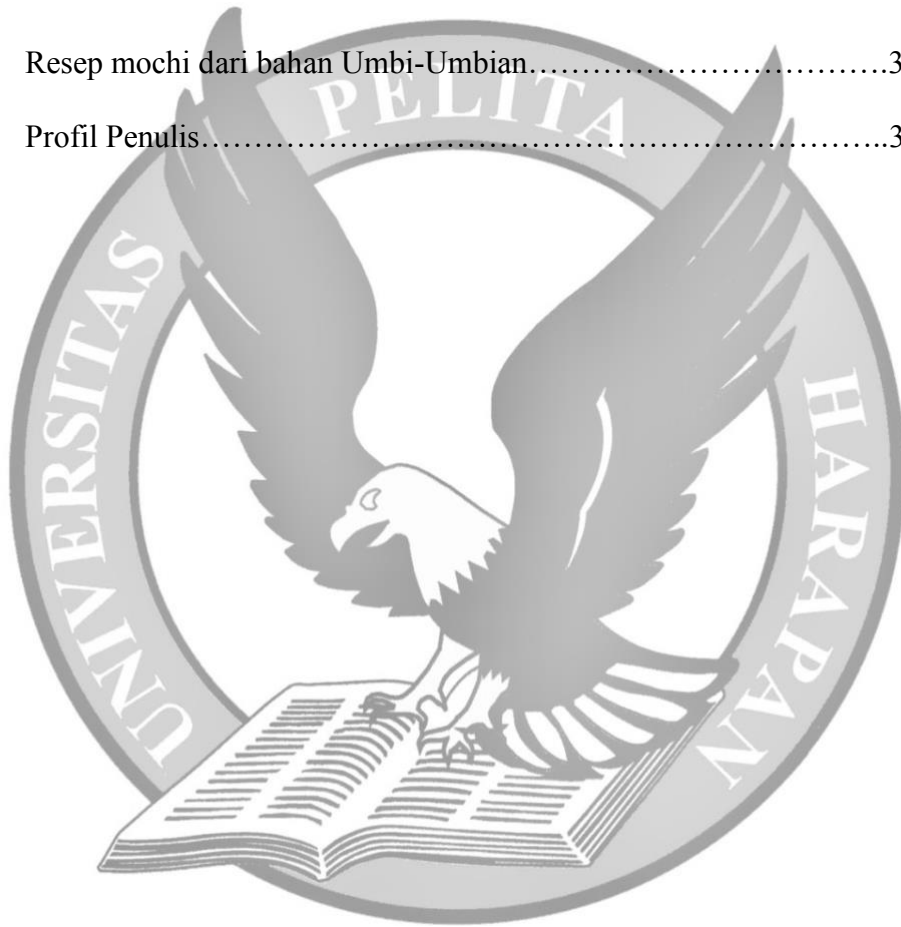
LAMPIRAN..... 34

DAFTAR RIWAYAT HIDUP..... 37



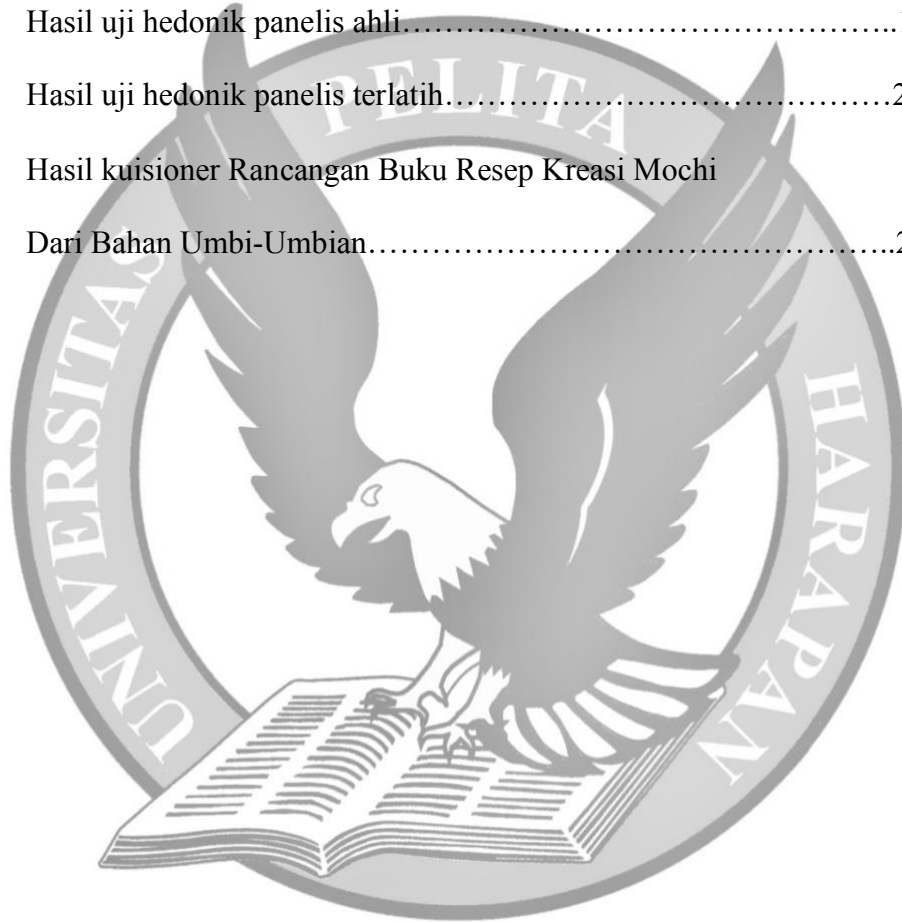
DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Cover depan buku resep.....	31
2.	Kata sambutan dosen pembimbing.....	32
3.	Kata pengantar penulis.....	32
4.	Daftar isi.....	33
5.	Resep mochi dari bahan Umbi-Umbian.....	33
6.	Profil Penulis.....	33



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan-bahan yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep Kreasi Mochi dari Bahan Umbi-Umbian.....	6
2.	Peralatan yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep Kreasi Mochi dari Bahan Umbi-Umbian.....	13
3.	Hasil uji hedonik panelis ahli.....	19
4.	Hasil uji hedonik panelis terlatih.....	20
5.	Hasil kuisioner Rancangan Buku Resep Kreasi Mochi Dari Bahan Umbi-Umbian.....	27



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Lampiran A.....	34
2.	Lampiran B.....	35
3.	Lampiran C.....	36

