

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Seminar adalah pertemuan yang memiliki guna untuk membahas sebuah masalah yang akan dilakukan secara ilmiah. Fungsi seminar biasanya juga untuk menyampaikan sebuah gagasan maupun sesuatu yang baru terhadap para peserta seminar. Seminar juga adalah sebuah salah satu jenis diskusi yang bertujuan untuk memecahkan masalah yang ada secara ilmiah.

Sebelum nya kue lapis legit ini adalah memiliki nama *spekkoek* yang memiliki arti yaitu kue yang berlapis-lapis , kue ini sebelum nya dulu berkembang di masa colonial belanda dan di zaman sekarang kue ini berkembang di Indonesia dengan nama kue lapis legit.

Oleh karena itu kue lapis legit ini juga sangat cocok sekali untuk di jadikan cemilan dan di sajikan dengan minum teh tawar hangat. Kue lapis legit ini juga memiliki rasa manis dan juga memiliki banyak lapisan. Biasanya kue lapis legit inidi sajikan juga di hari raya seperti imlek, natal, tahun baru, idul fitri, ulang tahun dan juga di hari-hari yang special lainnya.

Kue lapis legit ini juga memiliki lapisan yang berlapis-lapis yaitu dari 18- 22 lapis. Kue ini di kenal dengan kue termahal di karenakan juga kue ini memiliki bahan-bahan yang premium. Proses pembuatan kue ini sangat memakan waktu yang sangat lama sekitar 2-4 jam.

### 1.2 Tujuan

Tujuan dilaksanakan kegiatan dari seminar hasil produk ini adalah untuk memberikan dan menunjukkan tentang informasi dari hasil Rancangan Buku Resep Penelitian Kue Lapis Legit Dengan Bahan Pengganti Tepung Almond yang telah berhasil di buat oleh team penulis dan juga hal tersebut juga sudah tercapai

terlaksanakan dan juga sudah tercapai. Dalam kegiatan ini, para dosen pembimbing dan juga dosen *reviewer* juga memberikan bimbingan kepada penulis untuk mengerjakan tugas penelitian ini. Selain itu, tujuan dari penelitian ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Universitas Pelita Harapan.



### **1.3 Manfaat**

Manfaat dari pengadaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pengerjaan sebuah buku resep.
2. Untuk mengetahui bagaimana hasil dari suatu pembuatan buku resepmelalui *e-book* yang ditampilkan.
3. Untuk menyampaikan informasi mengenai Rancangan Buku Resep Penelitian Kue Lapis Legit Dengan Bahan Pengganti Tepung Almond.
4. Untuk memperoleh umpan balik agar dapat menyempurnakan hasilproduk yang diproduksi.

### **1.4 Deskripsi Penelitian**

Adapun produk yang telah diproduksi oleh penulis merupakan sebuah Rancangan Buku Resep Penelitian Kue Lapis Legit Dengan Bahan Pengganti Tepung Almond. Buku resep ini membahas mengenai sejarah singkat tentang kue lapis legit, daftar peralatan, bahan-bahan yang diperlukan, cara membuat kue lapis legit, dan resep kue lapis legit dengan menggunakan tepung almond.