

DAFTAR ISI

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR.....	ii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	4
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	5
A. Bahan-bahan.....	5
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	16
BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP	22
A. Konsep Ide.....	22
B. Pengumpulan Data	22
C. Penetapan isi Rancangan Buku Resep.....	38
D. Lay-Out Buku Resep.....	42
E. Editing	45
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	45
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	47
A. Hasil	47
B. Evaluasi	48
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	49
A. Simpulan.....	49
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	50
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	51

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Form penilaian panelis ahli.....	40
GAMBAR 2 Kuesioner <i>checklist</i> panelis awam.....	41
GAMBAR 3 <i>Layout Cover</i> Depan dan Belakang Rancangan Buku Resep.....	43
GAMBAR 4 Contoh halaman pada Buku Resep.....	44
GAMBAR 5 Contoh Gambaran produk jadi	45



DAFTAR TABEL

TABEL 1 Bahan-bahan yang digunakan	5
TABEL 2 Peralatan Pembuatan	16
TABEL 3 Proses Pembuatan Bubur Pandan Mutiara	23
TABEL 4 Proses Pembuatan <i>Passion Fruit Jelly</i>	24
TABEL 5 Proses Pembuatan <i>Mango Yoghurt Smoothies</i>	25
TABEL 6 Proses Pembuatan <i>Cinnamon Rice Pudding</i>	25
TABEL 7 Proses Pembuatan Salad Buah	27
TABEL 8 Proses Pembuatan Klappertaart	28
TABEL 9 Proses Pembuatan Shirataki Ketan Mangga	29
TABEL 10 Proses Pembuatan <i>Milk Choco Pudding</i>	30
TABEL 11 Proses Pembuatan Gemblong	30
TABEL 12 Proses Pembuatan Risol Shirataki	31
TABEL 13 Proses Pembuatan Dimsum Siomay	33
TABEL 14 Proses Pembuatan Lemper	34
TABEL 15 Proses Pembuatan Rujak Cireng	34
TABEL 16 Proses Pembuatan Shirataki Schotel	36
TABEL 17 Proses Pembuatan Bakso Bakar	37
TABEL 18 Tahapan Pembuatan Rancangan Buku Resep	38
TABEL 19 Bagian dalam Rancangan Buku Resep	41