

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini dapat diselesaikan. Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul Rancangan Buku Resep Pembuatan Entremet dengan Cita Rasa Khas Nusantara ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Jakarta. Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan tugas akhir ini, yaitu kepada :

1. Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST.,M.M. selaku pembimbing Tugas Akhir.
2. Ibu Prof. Dr. Diena M Lemy, A.Par.,M.M., CHE selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Ibu Juliana, S.E., M.M, selaku Penasehat Akademik.
5. Bapak Vasco A.H Goeltom, S.ST.,M.M. selaku Ketua Sidang Tugas Akhir
6. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A. selaku Penguji Sidang Tugas Akhir
7. Ibu Rosianna Sianipar, S.ST.Par.,M.M. selaku Penguji Sidang Tugas Akhir.

8. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan
9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administrative.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Orang tua , Kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril , doa dan kasih sayang.
12. Teman teman seperjuangan Nathaniel , Vivian Yovanka , Helena Yen yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman akrab Livia , Oktavia , Steffi Devina , Nyoman Karisa , Caroline Widjaja , Paula Cintya , Marcel Stefanus , Felicia Violita , Thalia , Saint Michael , dan Ellen yang selalu mendukung , membantu dan memberikan perhatian.
14. Semua Pihak yang Namanya tidak dapat disebutkan satu per satu .

Akhir kata , disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu , kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, Febuari 2022

Monica Kendra Wibowo

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR .....	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR .....	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
<b>A. LATAR BELAKANG</b> .....	1
<b>B. TUJUAN RANCANGAN BUKU RESEP</b> .....	20
BAB II.....	22
BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK.....	22
<b>A. BAHAN PEMBUATAN PRODUK</b> .....	22
<b>B. ALAT PEMBUATAN PRODUK</b> .....	39
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP .....	47
<b>A. KONSEP IDE</b> .....	47
<b>B. PENGUMPULAN DATA</b> .....	51
<b>C. PENETAPAN ISI RANCANGAN BUKU RESEP</b> .....	110
<b>D. LAY-OUT RANCANGAN BUKU</b> .....	112
<b>E. EDITING</b> .....	114
<b>F. PENCETAKAN BUKU RESEP</b> .....	114
BAB IV .....	115
HASIL DAN EVALUASI .....	115
<b>A. HASIL</b> .....	115

B. EVALUASI.....	119
BAB V.....	132
KESIMPULAN & SARAN .....	132
A. SIMPULAN .....	132
B. SARAN .....	133
LAMPIRAN.....	134



## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Data Penjualan Mk Patisserie Oktober 2020 – Januari 2021 .....	8
GAMBAR 2 Pernyataan : Selera Orang tua lebih cocok atau menyukai Entremet dengan cita rasa nusantara dibandingkan cita rasa original .....	9
GAMBAR 3 Pernyataan : Kopi Gula Aren termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara.....	10
GAMBAR 4 Pernyataan : Klepon termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	11
GAMBAR 5 Pernyataan : Es Pisang Ijo termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	11
GAMBAR 6 Pernyataan : Kacang Hijau termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu entremets dengan cita rasa nusantara .....	12
GAMBAR 7 Pernyataan : Ketan Hitam termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	12
GAMBAR 8 Pernyataan : Putu termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	13
GAMBAR 9 Pernyataan : Es Teler termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	14
GAMBAR 10 Pernyataan : Es Doger termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	14
GAMBAR 11 Pernyataan : Es Podeng termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	15
GAMBAR 12 Pernyataan : Martabak termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	16
GAMBAR 13 Pernyataan : Es kelapa termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	17
GAMBAR 14 Pernyataan : Es Cendol termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	17

GAMBAR 15 Pernyataan : Ubi Ungu termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	18
GAMBAR 16 Pernyataan : Kacang Merah termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	18
GAMBAR 17 Pernyataan : Sekoteng termasuk dan cocok untuk dikombinasikan pada menu Entremet dengan Cita Rasa Nusantara .....	19
GAMBAR 18 Rancangan Kover Buku Resep .....	112
GAMBAR 19 Daftar Isi Buku Resep .....	113
GAMBAR 20 Rancangan Isi Buku Resep .....	113
GAMBAR 21 Pertanyaan : Apakah anda pernah mendengar Entremet Cake dengan Cita Rasa Nusantara.....	120
GAMBAR 22 Pertanyaan : Apakah anda pernah mencoba Entremet Cake dengan Cita Rasa Nusantara .....	121
GAMBAR 23 Pertanyaan : Apakah anda tertarik untuk mencoba Entremet Cake dengan Cita Rasa Nusantara.....	122
GAMBAR 24 Pernyataan : Orang tua lebih suka dengan Entremet dengan Cita Rasa Nusantara.....	123
GAMBAR 25 Pernyataan : Rancangan Buku Resep bersifat Informatif.....	123
GAMBAR 26 Pernyataan : Penggunaan kata dalam rancangan buku resep mudah dimengerti .....	124
GAMBAR 27 Pernyataan : Materi yang terkandung dalam rancangan buku sesuai dengan kebutuhan pembaca .....	125
GAMBAR 28 Pernyataan : Isi Rancangan Buku Resep menarik minat pembaca .....	125
GAMBAR 29 Pernyataan : Isi rancangan Buku Resep sesuai dengan ekspektasi pembaca .....	126
GAMBAR 30 Pernyataan : Pemilihan jenis tulisan pada rancangan buku resep sudah sesuai dan jelas .....	127

GAMBAR 31 Pernyataan : Ukuran tulisan yang digunakan pada rancangan buku resep sudah sesuai dan jelas .....	128
GAMBAR 32 Pernyataan : Lay Out Rancangan buku resep sudah sesuai.....	129
GAMBAR 33 Pernyataan : Kualitas gambar dan foto pada rancangan buku resep sesuai dengan konsep dan menarik .....	130
GAMBAR 34 Pernyataan : Tertarik mempelajari Resep Entremet dengan Cita rasa nusantara .....	131
GAMBAR 35 Evaluasi Produk.....	134
GAMBAR 36 Evaluasi Produk.....	134
GAMBAR 37 Evaluasi Produk.....	135
GAMBAR 38 Entremet Es Doger .....	135
GAMBAR 39 Entremet Es Teler .....	136
GAMBAR 40 Entremet Kopi Susu Gula Aren .....	136
GAMBAR 41 Entremet Sekoteng.....	137
GAMBAR 42 Entremet Putu .....	137
GAMBAR 43 Entremet Pisang Hijau .....	138
GAMBAR 44 Entremet Es Cendol .....	138
GAMBAR 45 Entremet Ubi Ungu.....	139
GAMBAR 46 Entremet Es Kacang Merah .....	139
GAMBAR 47 Entremet Ketan Hitam .....	140
GAMBAR 48 Entremet Kacang Hijau .....	140
GAMBAR 49 Entremet Klepon.....	141
GAMBAR 50 Entremet Martabak .....	141
GAMBAR 51 Entremet Es Kelapa .....	142

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Bahan Cairan Yang Digunakan Dalam Perancangan Buku Resep	
Entremet Dengan Cita Rasa Khas Nusantara.....	23
Tabel 2. Bahan Protein Nabati Dan Hewani Yang Digunakan Dalam Rancangan	
Buku Resep Entremet Dengan Cita Rasa Khas Nusantara .....	25
Tabel 3. Bahan Tepung Dan Bubuk Perasa Yang Digunakan Dalam Rancangan	
Buku Resep Entremet Dengan Cita Rasa Khas Nusantara .....	28
Tabel 4. Bahan Penghias Topping Dan Pemanis Yang Digunakan Dalam	
Rancangan Buku Resep Entremet Dengan Cita Rasa Khas Nusantara ..	30
Tabel 5. Bahan Buah-Buahan Dan Sayuran Dalam Rancangan Buku Resep	
Entremet Dengan Cita Rasa Khas Nusantara.....	37
Tabel 6. Peralatan Yang Digunakan Dalam Rancangan Buku Resep Entremet	
Dengan Cita Rasa Khas Nusantara .....	40
Tabel 7. Tabel Rancangan Proses Kegiatan .....	48
Tabel 8. Bahan Dan Cara Pembuatan Kopi Gula Aren.....	54
Tabel 9. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon.....	57
Tabel 10. Bahan Dan Cara Pembuatan Kacang Hijau .....	61
Tabel 11. Bahan Dan Cara Pembuatan Es Teller .....	65
Tabel 12. Bahan Dan Cara Pembuatan Es Doger .....	69
Tabel 13. Bahan Dan Cara Pembuatan Martabak .....	72
Tabel 14. Bahan Dan Cara Pembuatan Es Kelapa .....	76
Tabel 15. Bahan Dan Cara Pembuatan Putu .....	79
Tabel 16. Bahan Dan Cara Pembuatan Ketan Hitam .....	83
Tabel 17. Bahan Dan Cara Pembuatan Es Cendol .....	87
Tabel 18. Bahan Dan Cara Pembuatan Es Pisang Ijo .....	91
Tabel 19. Bahan Dan Cara Pembuatan Ubi Ungu.....	95
Tabel 20. Bahan Dan Cara Pembuatan Es Kacang Merah.....	98
Tabel 21. Bahan Dan Cara Pembuatan Sekoteng.....	101
Tabel 22. Bahan Dan Cara Pembuatan Es Podeng .....	104