

## DAFTAR ISI

Halaman

|  |             |
|--|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b>                                   |             |
| <b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR .....</b> | <b>3</b>    |
| <b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR .....</b>      | <b>4</b>    |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                             | <b>1</b>    |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                                | <b>v</b>    |
| <b>Halaman.....</b>                                    | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                              | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                              | <b>viii</b> |
| <b>BAB I.....</b>                                      | <b>1</b>    |
| <b>PENDAHULUAN .....</b>                               | <b>4</b>    |
| A. Latar Belakang .....                                | 4           |
| B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep .....         | 12          |
| <b>BAB II .....</b>                                    | <b>14</b>   |
| <b>BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK .....</b>      | <b>14</b>   |
| A. Bahan Pembuatan Produk .....                        | 14          |
| B. Peralatan Pembuatan Produk.....                     | 20          |
| <b>BAB III.....</b>                                    | <b>24</b>   |
| <b>PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP .....</b>     | <b>24</b>   |
| A. Konsep Ide .....                                    | 24          |
| B. Pengumpulan Data .....                              | 25          |
| C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep .....            | 36          |
| D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku Resep .....           | 37          |
| E. Editing.....  | 38          |
| F. Pencetakan Rancangan Buku Resep .....               | 38          |
| <b>BAB IV .....</b>                                    | <b>40</b>   |
| <b>HASIL DAN EVALUASI.....</b>                         | <b>40</b>   |
| A. Hasil .....   | 40          |
| B. Evaluasi.....                                       | 41          |
| <b>BAB V .....</b>                                     | <b>47</b>   |
| <b>SIMPULAN DAN SARAN.....</b>                         | <b>47</b>   |

|                   |    |
|-------------------|----|
| A. Simpulan ..... | 47 |
| B. Saran .....    | 48 |

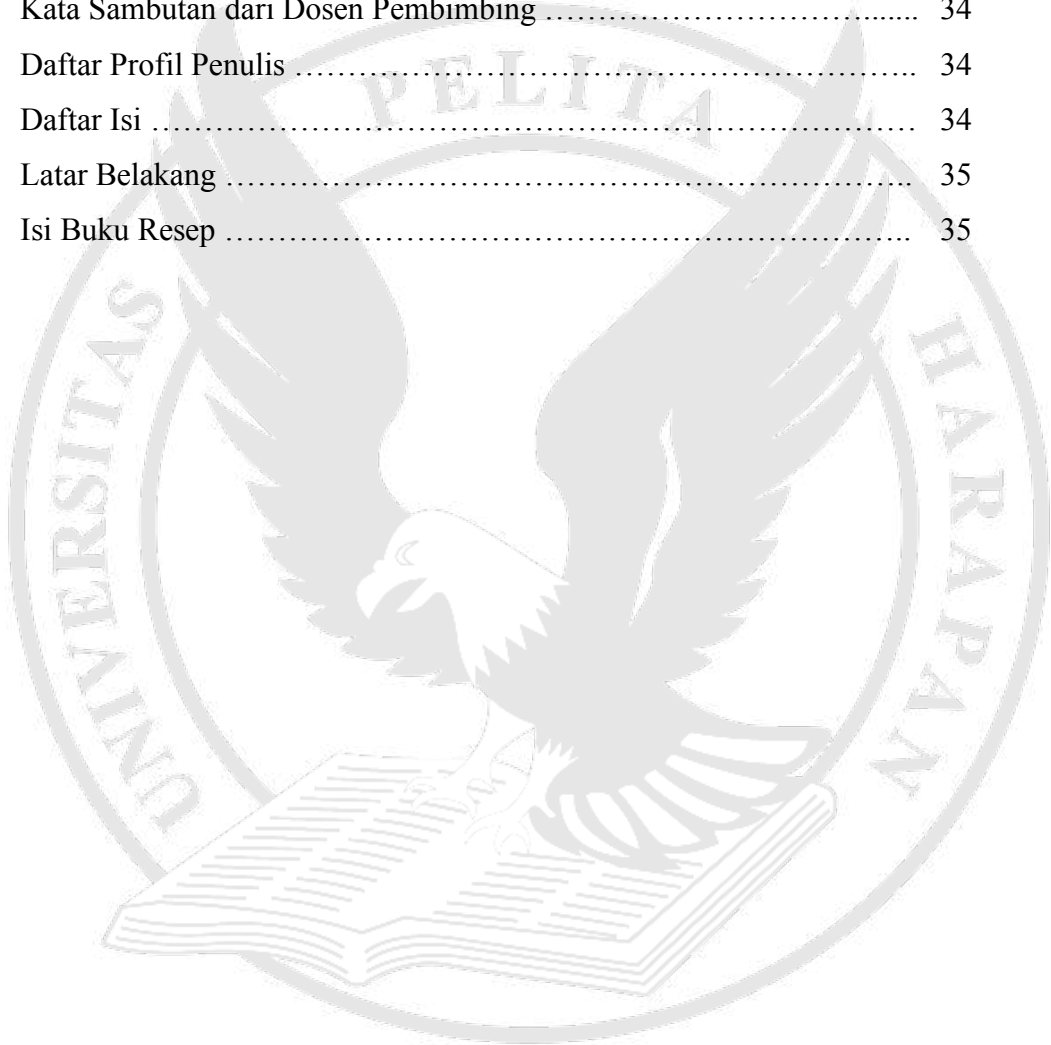
**DAFTAR PUSTAKA**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR GAMBAR

| No. | Keterangan  | Halaman |
|-----|---|---------|
| 1.  | Produksi Ubi Ungu Menurut Provinsi di Indonesia 2014-2018 ..... | 4       |
| 2.  | Rancangan <i>Cover</i> Buku Resep .....                         | 34      |
| 3.  | Kata Sambutan dari Dosen Pembimbing .....                       | 34      |
| 4.  | Daftar Profil Penulis .....                                     | 34      |
| 5.  | Daftar Isi .....  | 34      |
| 6.  | Latar Belakang .....  | 35      |
| 7.  | Isi Buku Resep .....  | 35      |



## DAFTAR TABEL

| No. | Keterangan  | Halaman |
|-----|---|---------|
| 1.  | Hasil Survei Pendahuluan .....                              | 7       |
| 2.  | Bahan Pembuatan Produk .....                                | 11      |
| 3.  | Alat Pembuatan Produk .....                                 | 18      |
| 4.  | Resep Quiche .....  | 22      |
| 5.  | Resep Croquette .....                                       | 24      |
| 6.  | Resep Chicken Pancake Honey Mayo.....                       | 24      |
| 7.  | Resep Baked Sweet Potato Tots with Maple Greek Yogurt ..... | 35      |
| 8.  | Resep Creamy Purple Sweet Potato Soup .....                 | 27      |
| 9.  | Resep Swedish Sweet Potato Meatball Soup .....              | 28      |
| 10. | Resep Pizza .....   | 29      |
| 11. | Resep Lasagna .....   | 30      |
| 12. | Resep Tacos with Guacamole and Salsa .....                  | 31      |
| 13. | Resep Paves .....   | 32      |
| 14. | Hasil Kuestioner Rancangan Buku Resep .....                 | 39      |