

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	2
<b>BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK</b>	
A. Bahan Pembuatan Produk.....	4
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	10
<b>BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP</b>	
A. Konsep Ide.....	15
B. Pengumpulan Data.....	16
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep.....	19
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku Resep.....	31
E. <i>Editing</i> .....	38
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	38
<b>BAB IV HASIL DAN EVALUASI</b>	
A. Hasil.....	39

B. Evaluasi.....	40
------------------	----

**BAB V PENUTUP**

A. Simpulan.....	46
B. Saran.....	47

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>48</b>
----------------------------	-----------

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Cover Buku Resep.....	33
2.	Halaman Pembuka Buku Resep.....	33
3.	Halaman Daftar Isi Buku Resep.....	34
4.	Halaman Sejarah dan Manfaat Labu Kuning.....	34
5.	Halaman Informasi Labu Kuning .....	35
6.	Halaman Informasi Tambahan.....	35
7.	Halaman Pembuka Resep.....	36
8.	Halaman Resep Pertama.....	36
9.	Halaman Resep Pertama.....	37
10.	Halaman Daftar Pustaka.....	37
11.	Halaman Tentang Penulis dan Penutup.....	38
12.	Hasil Pengetahuan Mengenai Labu Kuning.....	41
13.	Hasil Mengenai Pengetahuan Adanya Buku Resep Olahan Labu Kuning.....	42
14.	Hasil Mengenai Kemudahan Membaca Buku Resep.....	42
15.	Hasil Mengenai Informasi yang Ada Pada Buku Resep.....	43
16.	Hasil Mengenai Kemenarikan Buku Resep.....	44
17.	Hasil Mengenai Ketertarikan Dalam Mencoba Buku Resep.....	45

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan Pembuatan Produk.....	4
2.	Peralatan Pembuatan Produk.....	10
3.	Hasil Uji Organoleptik.....	17
4.	Skala Penilaian Uji Organoleptik.....	18
5.	Tahap Percobaan Pembuatan Menu Pertama.....	19
6.	Tahap Percobaan Ke Empat Buku Resep.....	21
7.	Tahap Akhir Rancangan Buku Resep.....	23
8.	Hasil Survei Terhadap Sampel Pembaca.....	40

