

DAFTAR ISI

| Halaman Judul | Halaman |
|--|-------------|
| PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR | |
| PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR | |
| PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR | |
| ABSTRAK | II |
| ABSTRACT | III |
| KATA PENGANTAR..... | IV |
| DAFTAR ISI..... | VI |
| DAFTAR GAMBAR..... | VIII |
| DAFTAR TABEL..... | IX |
| DAFTAR LAMPIRAN | X |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep..... | 7 |
| BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK | 8 |
| A. Bahan Pembuatan Produk | 8 |
| B. Alat Pembuatan Produk..... | 20 |
| BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP | 26 |
| A. Konsep Ide | 26 |
| B. Pengumpulan Data | 27 |
| C. Penetapan Isi Rancangan Buku..... | 33 |
| D. Lay-Out Rancangan Buku Resep | 34 |
| E. Editing | 36 |
| F. Pencetakan Rancangan Buku Resep..... | 37 |
| BAB IV HASIL DAN EVALUASI | 38 |
| A. Hasil | 38 |

| | |
|-----------------------------|-----------|
| B. Evaluasi..... | 47 |
| BAB 5 PENUTUP | 56 |
| A. Simpulan..... | 56 |
| B. Saran | 57 |
| DAFTAR PUSTAKA | 59 |
| LAMPIRAN | |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP | |

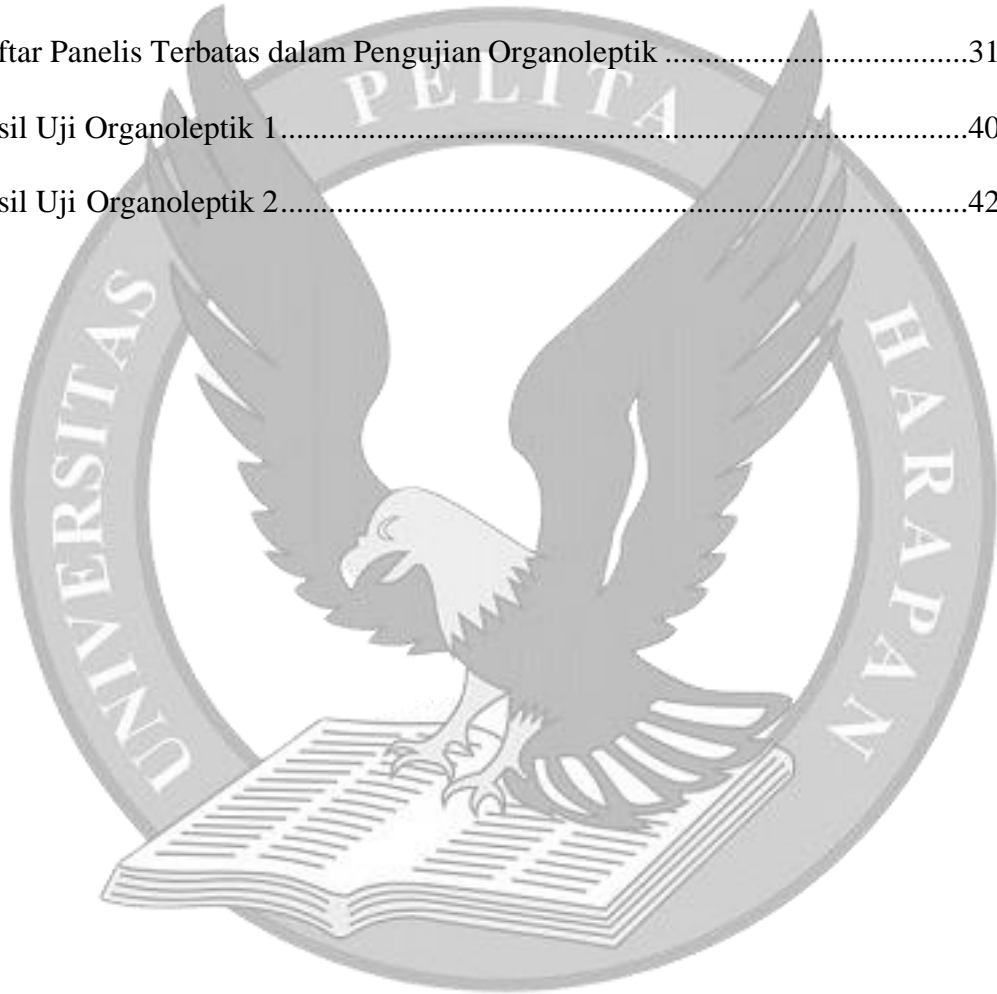


DAFTAR GAMBAR

| No. | Keterangan | Halaman |
|-----|---|---------|
| | Grafik Tingkat Pencarian Resep Dumpling Tahun 2021 – 2022 | 6 |
| | Kuisisioner Riset Penetapan Resep..... | 30 |
| | <i>Form Food Testing</i> | 32 |
| | Riset Penetapan Varian Dumpling | 33 |
| | Hasil Kuisisioner – Jenis Kelamin Responden | 38 |
| | Hasil Kuisisioner – Usia Responden | 39 |
| | Hasil Riset Penetapan Resep Dumpling | 39 |
| | Cover Depan dan Belakang Buku Resep | 44 |
| | Isi Buku Resep – Sejarah, Resep Kulit dan Saus Dumpling..... | 44 |
| | Isi Buku Resep – Keterangan dan Resep Dumpling | 45 |
| | Isi Buku Resep – Tips dan Trik..... | 45 |
| | Isi Buku Resep – Teknik Memasak..... | 46 |
| | Hasil Kuisisioner – Usia Responden | 48 |
| | Hasil Kuisisioner – Jenis Kelamin Responden | 48 |
| | Pertanyaan 1 : Mengenai manfaat buku resep..... | 49 |
| | Pertanyaan 2 : Tampilan rancangan buku resep..... | 49 |
| | Pertanyaan 3 : Pemahaman buku resep | 50 |
| | Pertanyaan 4 : Jenis dan ukuran font mudah dibaca..... | 51 |
| | Pertanyaan 5 : Desain dan gambar yang rapi dan sesuai..... | 51 |
| | Pertanyaan 6 : Mengenai kejelasan instruksi yang jelas..... | 52 |
| | Pertanyaan 7 : Gambar pada buku resep membantu memahami hasil akhir | 53 |
| | Pertanyaan 8 : Mengenai manfaat dan wawasan dari buku resep | 53 |
| | Pertanyaan 9 : Ketertarikan untuk membelibuku resep..... | 54 |

DAFTAR TABEL

| No. | Keterangan | Halaman |
|-----|--|---------|
| 1. | Bahan-Bahan Pembuatan Produk | 8 |
| 2. | Peralatan Pembuatan Produk | 20 |
| 3. | Tahapan Pembuatan Rancangan Buku Resep..... | 27 |
| 4. | Daftar Referensi E-Book Resep Dumpling..... | 28 |
| 5. | Daftar Panelis Terbatas dalam Pengujian Organoleptik | 31 |
| 6. | Hasil Uji Organoleptik 1..... | 40 |
| 7. | Hasil Uji Organoleptik 2..... | 42 |



DAFTAR LAMPIRAN

| No. | Keterangan | Halaman |
|-----|---|---------|
| 1. | Hasil Uji Coba oleh Penulis | A-1 |
| 2. | Bukti Hasil Masak | B-1 |
| 3. | Barcode Video Cara Melipat Dumpling | C-1 |

