

ABSTRAK

Buku resep yang akan dikembangkan akan memiliki sebuah ilmu yang bukan hanya sebatas resep, namun juga mengandung sebuah ilmu memasak lainnya di mana para pembaca dapat belajar sembari membuat hidangan yang ada di dalam buku ini. Dalam resep-resep yang ada di dalam buku ini, akan menghadirkan berbagai hidangan yang memakai lada hitam sebagai peran perasa utama yang sudah diinovasi dengan biji pepaya.

Variasi dari hidangan ini tidak hanya sebatas hidangan nusantara, namun resep-resep yang terdapat dalam buku ini menawarkan berbagai hidangan dari seluruh dunia. Setiap resep yang terdapat dalam buku ini sudah diuji coba sehingga cita rasa serta autentik dari hidangan yang ada akan terjamin.

Buku ini akan menjelaskan cara pembuatan resep yang dapat mudah dimengerti. Selain itu juga, buku ini juga menyediakan beberapa tips dan trik sehingga pembaca yang ingin belajar cara memasak yang benar dapat belajar banyak dari buku ini. Tidak hanya tips dan trik cara memasak, namun juga ada beberapa cara penggunaan alat masak, fakta menarik tentang bahan atau hidangan yang sedang ingin dimasak.

Bahan dasar yang meliputi lada hitam tentu saja dapat dinikmati dari berbagai metode memasak diantaranya di goreng, bakar, dan tumisan. Pengembangan buku resep ini tidak hanya untuk menyediakan langkah-langkah pembuatan makanan, namun juga menjadi memperkenalkan inovasi produk yang berbahan dasar biji pepaya yang sangat bermanfaat bagi kesehatan badan kita.

Kata Kunci : Makanan, Lada Hitam, Biji Pepaya, Buku Resep, Inovasi

ABSTRACT

The recipe book that will be developed will not only feature recipes but also additional cooking useful information that readers will get while they are preparing the foods in the book. In this recipe book, it will show readers a variety of foods that use black pepper as the main flavor ingredient but has been innovated with papaya seeds.

The recipes in this book include a range of foods from across the world, therefore the variants of this dish are not just restricted to Indonesian cuisine. Every recipe in this book has been tried and tested, ensuring the quality and authenticity of the food.

This book will explain how to make recipes that are easy to understand. Apart from that, this book also provides several tips and tricks so that readers who want to learn how to cook properly can learn a lot from this book. There are not only tips and tricks on how to cook, but there are also several ways to use cooking utensils, interesting facts about the ingredients or dishes you want to cook.

The basic ingredients which include black pepper, of course, can be enjoyed from a variety of cooking methods, including fried, grilled, and stir-fried dishes. The development of this recipe book is not only to provide steps for making food, but also to introduce product innovations made from papaya seeds which is very good for many health purposes.

Keywords: Food, Black Pepper, Papaya Seeds, Cookbook, Innovation