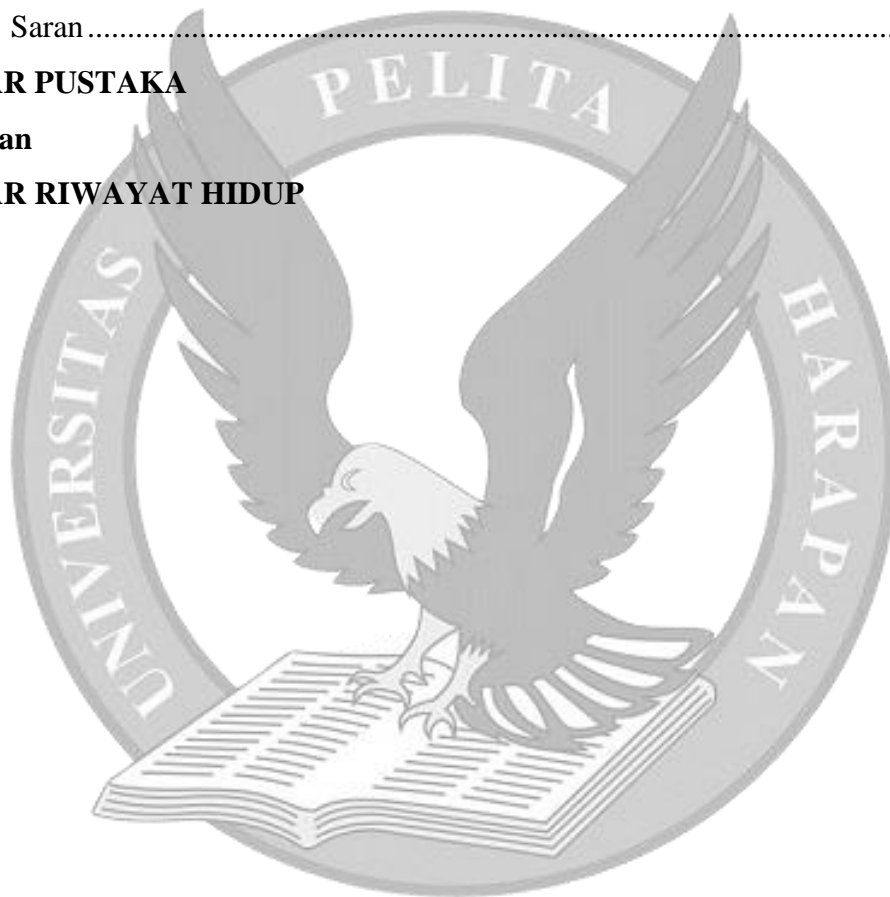


DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	1
DAFTAR GAMBAR	5
DAFTAR LAMPIRAN	6
ABSTRAK	7
ABSTRACT	7
BAB I	8
PENDAHULUAN	8
A. Latar Belakang	8
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku	12
BAB II	13
MATERI RANCANGAN BUKU	13
A. Kuliner.....	13
B. Wisata Kuliner.....	16
C. Gastronomi	17
D. Gastronomi Berkelanjutan.....	19
E. Mengapa Kita Harus Menerapkan Gastronomi Berkelanjutan?	25
F. Tantangan, Prinsip, Strategi, dan Standar Pengembangan.....	28
G. Peluang Bisnis Gastronomi Berkelanjutan Indonesia	30
H. Contoh Resep gastronomi berkelanjutan.....	34
BAB III	37
PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU	37
A. Konsep Ide.....	37
B. Penjadwalan.....	37
C. Pengumpulan Data	40
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku	40
E. <i>Editing</i>	47
F. Pencetakan Rancangan Buku	48

BAB IV	49
HASIL DAN EVALUASI	49
A. Hasil.....	49
B. Evaluasi	49
BAB V	59
SIMPULAN, SARAN, RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN	59
A. Simpulan.....	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	
Lampiran	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1	Hierarchy of needs	9
2	Resep Cauliflower Wings	34
3	Resep Bihun goreng cabai hijau.....	35
4	Resep Rice paper dumplings.....	36
5	Sampul depan dan belakang buku.....	41
6	Biodata penulis.....	42
7	Kata Pengantar dosen.....	42
8	Daftar Isi.....	43
9	Halaman Pendahuluan.....	43
10	Halaman Fun Fact	44
11	Isi Buku	45
12	Isi Buku	45
13	Isi Buku	46
14	Isi Buku	46
15	umur responden kuisisioner	50
16	pendidikan responden kuisisioner.....	51
17	pertanyaan 1 kuisisioner	52
18	pertanyaan 2 kuisisioner	53
19	pertanyaan 3 kuisisioner	54
20	pertanyaan 4 kuisisioner	55
21	pertanyaan 5 kuisisioner	56
22	pertanyaan 6 kuisisioner	57
23	pertanyaan 7 kuisisioner	58

DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1	Dokumentasi Pasar Bersih Sentul	4
2	Dokumentasi Pasar Bogor.....	5
3	Dokumentasi Hidroponik.....	7
4	Dokumentasi Survey	8
5	Trial menu demonstrasi.....	1
6	Kitchen UPH.....	3
7	PKM.....	5

