

DAFTAR ISI

Judul	Halaman
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR.....	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	8
BAB II BAHAN DAN PERALATAN MASAK	9
A. Bahan Pembuatan Produk	9
B. Alat Pembuatan Produk.....	18
BAB III KONSEP RANCANGAN BUKU RESEP	22
A. Pengumpulan Data	22
B. Penetapan isi rancangan buku resep.....	23
C. Layout Buku Resep	25
D. Konsep Ide	27
E. Pencetakan Buku Resep	28
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	29
A. Hasil	29
B. Evaluasi.....	35
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	37
A. Simpulan	37
B. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN	40

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Negara Produsen Sektor Perikanan Terbesar.....	2
2.	Tingkat Konsumsi Ikan per Kapita.....	3
3.	Cover Buku dan daftar isi.....	26
4.	Metode	27
5.	Foto, waktu, dan deskripsi.....	27
6.	Cara pembuatan.....	28
7.	Cover Buku.....	30
8.	Bahasa.....	31
9.	Penggunaan Wana.....	32
10.	Tata Letak Foto.....	32
11.	Susunan Resep.....	33
12.	Design Buku Resep.....	33
13.	Kualitas Foto.....	34
14.	Panduan Resep.....	35
15.	Pengetahuan dasar	36

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jenis-jenis Ikan Air Tawar dan Air Laut	6
2.	Bahan-bahan yang digunakan	9
3.	Alat Pembuatan Produk.....	19
4.	Kumpulan Referensi Buku Resep	22



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rancangan Awal Buku Resep Makanan Khas Nusantara Berbahan Dasar ikan.....	39
2.	Desain Akhir Buku Resep Makanan Khas Nusantara Berbahan Dasar ikan.....	44
3.	Hasil Turn It In.....	48
4.	Curriculum Vitae.....	49

