

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir dalam bentuk Karya Kompetensi Profesi ini dapat terselesaikan.

Tugas Akhir dengan judul RANCANGAN BUKU RESEP *TACO* DENGAN ISIAN MASAKAN ASIA ini ditujukan untuk memenuhi persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Tangerang, Banten.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Drs. Demson R.H. Goeltom, M.Pd, selaku Pembimbing.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Ibu Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., selaku penasehat akademik.
5. Bapak Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si., Ibu Lice Sari., A.md., B.As., M.B.A., Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Tim Penguji Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi.

6. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan *administratif*.
7. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis selama mengerjakan tugas akhir karya kompetensi profesi.
8. Staf Karyawan perpustakaan Nasional yang telah membantu penulis selama mengerjakan tugas akhir karya kompetensi profesi.
9. Staf Karyawan Pullman Hotel Thamrin yang telah memberikan kritik dan saran.
10. Thessa dan Jeremy selaku designer visual, food stylist dan fotografer yang telah membantu dari awal proses pembuatan hingga pencetakan rancangan buku resep.
11. Orang tua, kakak serta adik serta saudara tercinta yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
12. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Tangerang, 17 Februari 2020

Tim Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Tujuan Pembuatan Buku Resep.....	4
BAB II PERALATAN DAN BAHAN PEMBUATAN PRODUK	
A. Alat-alat Pembuatan Produk.....	5
B. Bahan Pembuatan Produk	8
BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP	
A. Konsep Ide Pembuatan Buku Resep	23
B. Pengumpulan Data.....	24
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep	26
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku	32
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	
A. Hasil	37
B. Evaluasi	38
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	40

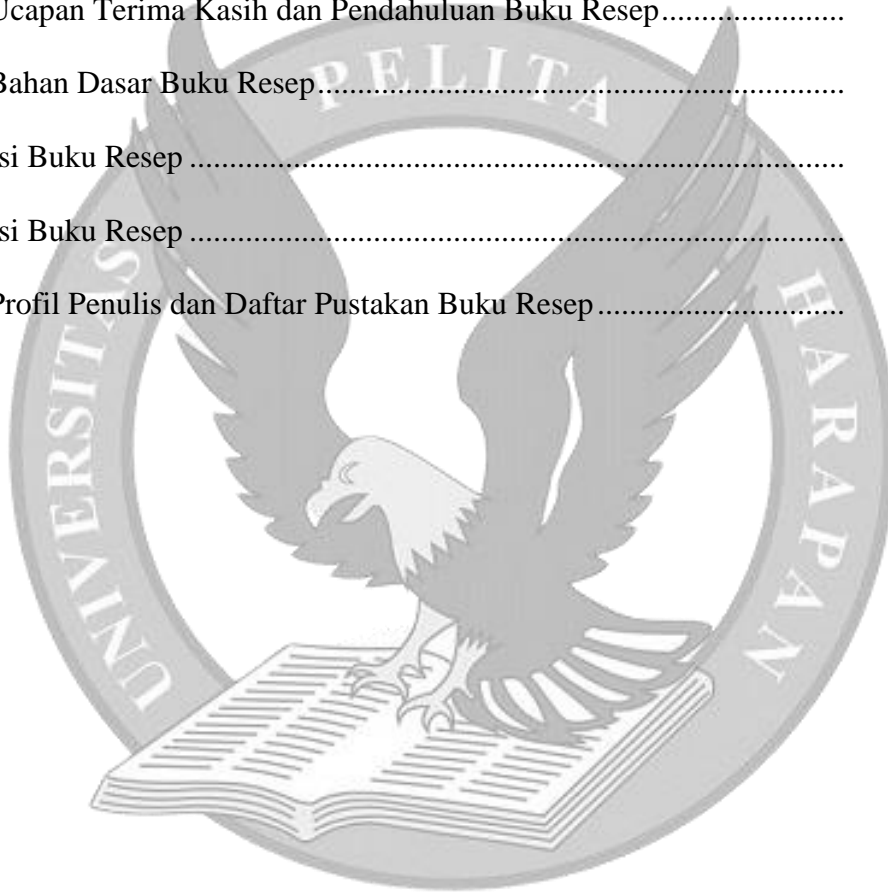
DAFTAR ISI

	Halaman
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



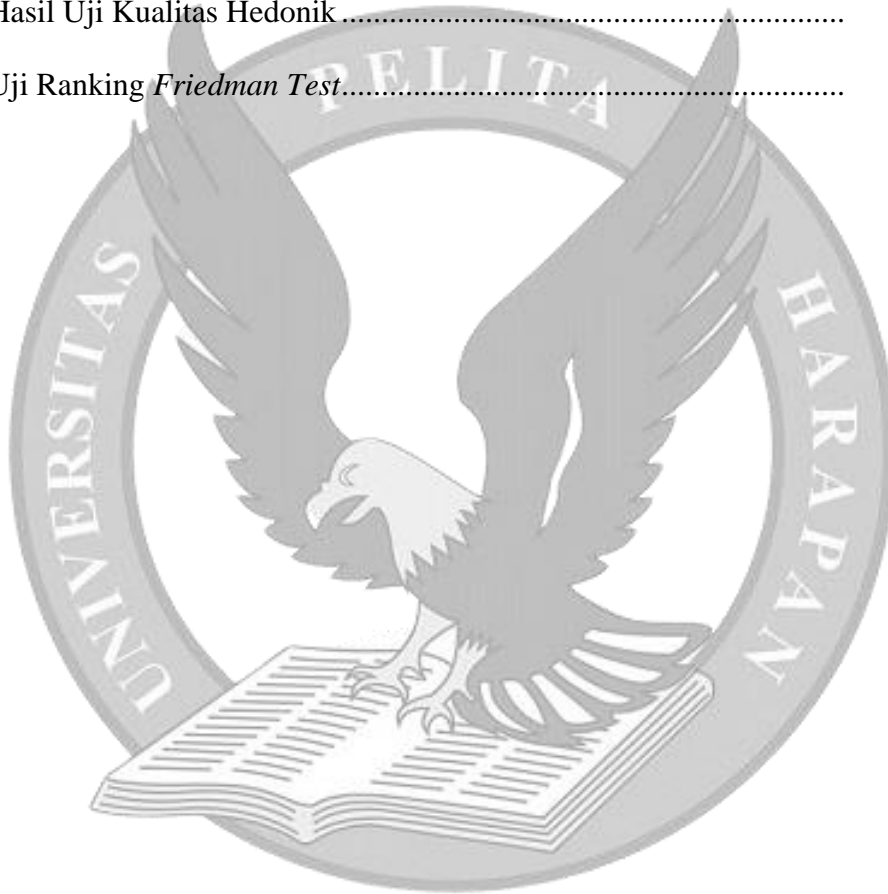
DAFTAR GAMBAR

No. Keterangan	Halaman
1. Cover Buku Resep	33
2. Daftar Isi Buku Resep	33
3. Kata Sambutan dan Prakata Buku Resep	34
4. Ucapan Terima Kasih dan Pendahuluan Buku Resep	34
5. Bahan Dasar Buku Resep	35
6. Isi Buku Resep	35
7. Isi Buku Resep	36
8. Profil Penulis dan Daftar Pustakan Buku Resep	36



DAFTAR TABEL

No. Keterangan	Halaman
1. Alat-alat Pembuatan Produk	5
2. Resep dan Bahan Makanan	8
3. Tahapan Penyusunan Buku Resep	26
4. Hasil Uji Kualitas Hedonik	28
5. Uji Ranking <i>Friedman Test</i>	31



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan	Halaman
A. Isi Rancangan Buku Resep.....	A-1
B. Form Kuesioner Uji Coba <i>Taco</i> dengan Isian Masakan Asia.....	B-1
C. Form Tabel Uji Hedonik Tingkat Kesukaan.....	B-11
D. Dokumentasi Seminar Hasil Produk.....	C-1
E. Daftar Absensi <i>Keynote Speech</i>	D-1
F. Foto Proses Pembuatan <i>Taco</i>	E-1
G. Foto <i>Food Tasting</i>	E-1
H. Contoh Kuesioner yang Diisi.....	F-1

