

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas anugerah dan karunia yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul BUKU RESEP HIDANGAN PENUTUP DENGAN VARIASI RASA TEH disusun berdasarkan pembelajaran yang telah didapatkan selama perkuliahan dan juga ditujukan untuk memenuhi sebagian 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 adanya dukungan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini tidak akan dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada yang terhormat:

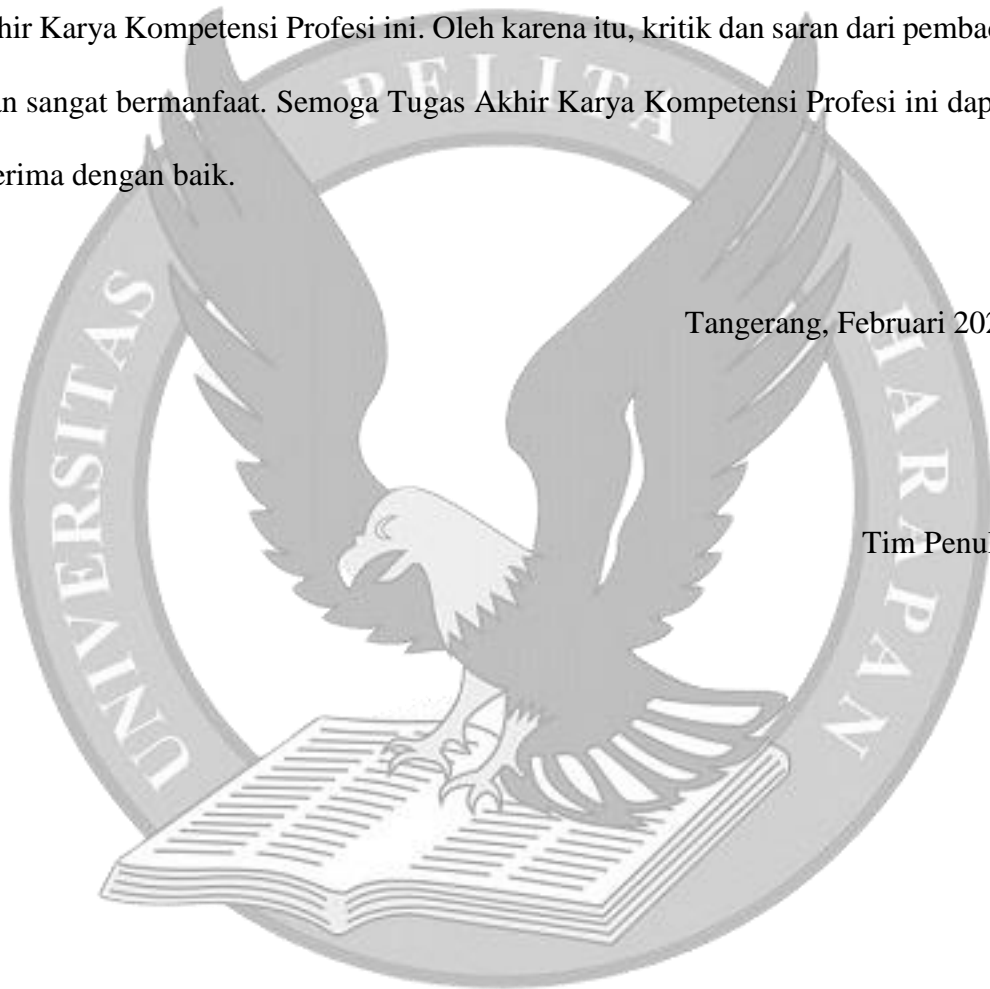
1. Bapak Drs. Demson R. H. Goeltom, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing.
2. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST., M.M., selaku Penasehat Akademik.
5. Bapak Dr. Rudyanto, selaku Ketua Penguji.
6. Ibu Rosdiana Pakpahan, S.Par., M.Sc., selaku Anggota Penguji.
7. Ibu Rosianna Sianipar, S.ST.Par., M.M., selaku Anggota Penguji.

8. Seluruh dosen, dan pihak Fakultas Pariwisata yang memberikan dukungan dalam mempersiapkan pelaksanaan Tugas Akhir.
9. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moral, doa, dan kasih sayang.
10. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini dapat diterima dengan baik.

Tangerang, Februari 2020

Tim Penulis



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

**PERNYATAAN TENTANG TUGAS AKHIR DAN PENYERAHAN HAK
NONEKSKLUSIF TANPA ROYALTI**

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR.....vii

DAFTAR ISI.....ix

DAFTAR GAMBAR.....xi

DAFTAR TABEL.....xii

DAFTAR LAMPIRANxiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep 10

BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK

A. Bahan Pembuatan Produk 11

B. Peralatan Pembuatan Produk 18

BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP

A. Konsep Ide 25

B. Pengumpulan Data 25

C. Penetapan Isi Rancangan Buku 30

D. *Lay-Out* Rancangan Buku 33

E. *Editing* 33

F. Percetakkan Rancangan Buku Resep 34_x

BAB IV HASIL DAN EVALUASI

A. Hasil35
B. Evaluasi.....37

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan39
B. Saran40

DAFTAR PUSTAKA41

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Lay-Out</i> Foto Hidangan Penutup.....	33
2.	<i>Lay-Out</i> Resep.....	33



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan – bahan yang Digunakan.....	11
2.	Peralatan	18
3.	Hasil Uji Mutu Hedonik.....	28
4.	Kendala dan Solusi dalam Pembuatan Rancangan Buku Resep	36



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Kuesioner Penilaian Mutu Produk Hidangan Penutup.....	A-1
B.	Rancangan Buku Resep	B-1
C.	Seminar	C-1
D.	Pengabdian kepada Masyarakat	D-1



DAFTAR LAMPIRAN

