

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala rahmat dan berkat yang telah dilimpahkan-Nya, sehingga Tugas Akhir dalam bentuk karya kompetensi profesi ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir karya kompetensi profesi yang berjudul Rancangan Buku Resep Kreasi Seni Makanan Jajanan Pasar Indonesia ini 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 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. Ibu Sandra Maleachi, S. Pd., M.A., 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 Wulan Meiya Wowor, S.E., M.M., selaku Penasehat Akademik.
5. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
6. Staff Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.

7. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
8. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberi dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
9. Teman-teman seperjuangan Bella Tanjaya, Angeline Darmawi, Steven Lee yang telah memberikan semangat dan bantuan.
10. Teman-teman akrab Vivien, Sharon Imanuela, Willyana Cendrawati, Ryan Hiroshi, Alverina Khonery, Victor Parera, Jessica Tamara, Evita, Febrianto, Meiry yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian.
11. Kelvin selaku designer dari buku resep kami.
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 ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Tangerang, 13 Februari 2020

Tim Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep .....	6
<b>BAB II     BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK</b>	
A. Bahan Pembuatan Produk .....	7
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	17
<b>BAB III    PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP</b>	
A. Konsep Ide .....	26
B. Pengumpulan Data .....	26
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep .....	31
E. Editing.....	36
F. Pencetakan Buku Resep .....	37
<b>BAB IV    HASIL DAN EVALUASI</b>	
A. Hasil .....	38
B. Evaluasi .....	40

**BAB V PENUTUP**

A. Simpulan ..... 41

B. Saran..... 42

**DAFTAR PUSTAKA .....43**

**LAMPIRAN A**

**LAMPIRAN B**

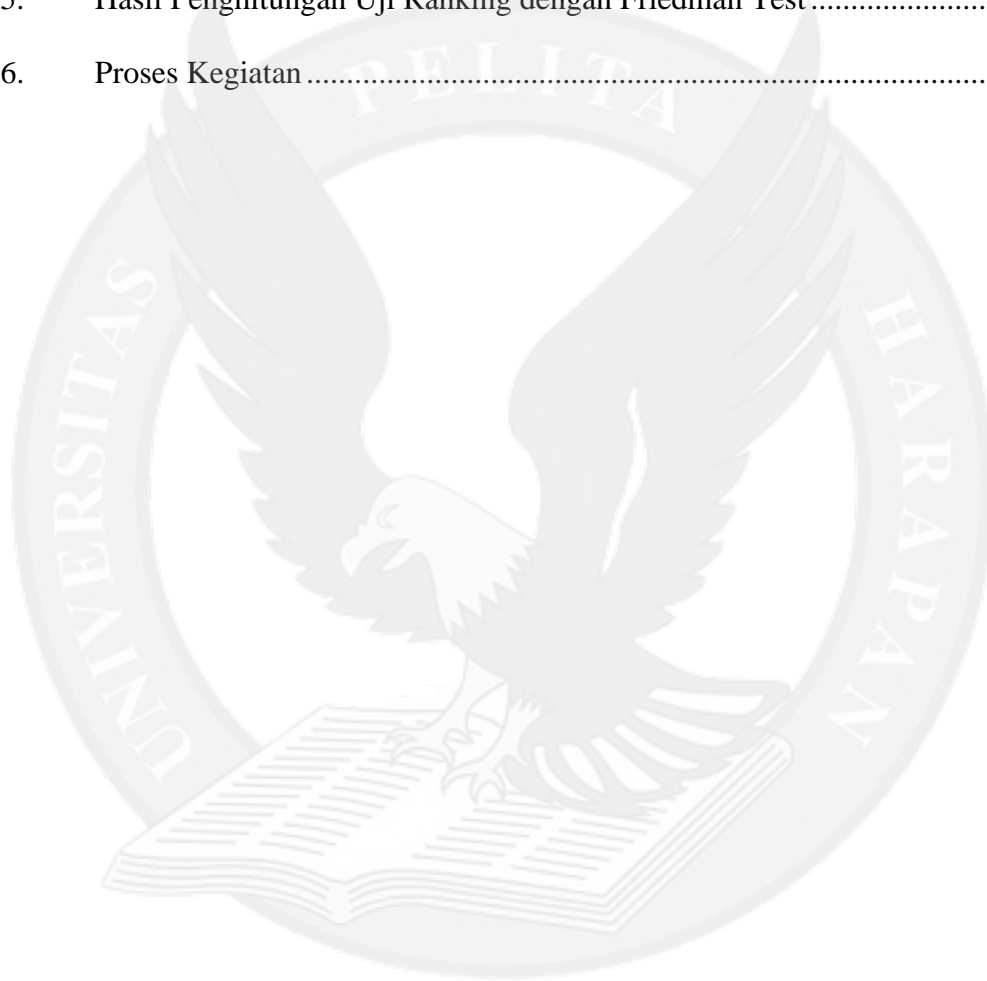
**LAMPIRAN C**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan Pembuatan Kreasi Seni Makanan Jajanan Pasar Indonesia .....	7
2.	Peralatan Pembuatan Kreasi Seni Makanan Jajanan Pasar Indonesia.....	18
3.	Hasil Uji Mutu Hedonik .....	29
4.	Hasil Penghitungan Uji Ranking dengan Friedman Test .....	30
5.	Hasil Penghitungan Uji Ranking dengan Friedman Test .....	31
6.	Proses Kegiatan .....	32



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Cover Buku Resep.....	34
2.	Informasi .....	35
3.	Resep Jajanan Pasar .....	35
4.	Kreasi .....	36
5.	Pelaksanaan PkM.....	39

