

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya yang sudah di berikan kepada penulis, sehingga penulis mampu untuk menyelesaikan Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi (KKP) dengan judul 30 ANEKA VARIAN RASA MINUMAN VEGAN DENGAN CAMPURAN SUSU KEDELAI sebagai salah satu syarat untuk memenuhi persyaratan akademik guna untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

Dalam penyusunan Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini, tentunya banyak hambatan dan kelemahan yang penulis hadapi. Tetapi berkat bimbingan dan juga dukungan dari berbagai pihak, maka penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Jimmy Muller Hasoloan Situmorang, B.Sc., M.B.A., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Diena M. 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 Universitas Pelita Harapan.
4. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST., M.M., selaku ketua dosen penguji.
5. Ibu Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., selaku dosen penguji.

6. Ibu Rosdiana Pakpahan, S.Par., M.Sc., selaku dosen penguji.
7. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A., selaku Penasihat Akademi dari Herick Andreas Sugeng, Ivander dan Niko Wijaya.
8. Dosen dan staf yang sudah membantu dan mendukung dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
9. Keluarga yang sudah mendukung dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
10. Semua pihak yang telah mendukung dan membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Penulis mohon maaf apabila ada kesalahan yang terjadi dalam proses menyusun tugas akhir ini dan penulis juga berharap Tugas Akhir “30 Aneka Varian Rasa Minuman Vegan Dengan Campuran Susu Kedelai” ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Tangerang, Febuari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	5
C. Manfaat Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	5
BAB II BAHAN DAN ALAT PEMBUATAN PRODUK	
A. Bahan Pembuatan Produk.....	6
B. Alat Pembuatan Produk.....	15
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP	
A. Konsep Ide.....	19
B. Pengumpulan Data.....	20
C. Penetapan Isi Rancangan Buku.....	36
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku.....	39
E. <i>Editing</i>	39
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	40
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	
A. Hasil.....	41
B. Evaluasi.....	43
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan.....	45
B. Saran.....	47

DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	A-1
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	C-16



DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	20 Besar Negara Ramah Vegetarian	3
2.	Bahan Yang Digunakan	7
3.	Alat Yang Digunakan	16
4.	Hasil Uji Rekapitulasi Mutu Hedonik	23
5.	Evaluasi Rancangan Buku Resep	42

