

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat pada waktunya. Tugas Akhir dalam bentuk Karya Kompetensi Profesi dengan judul RANCANGAN BUKU RESEP 20 RESEP *SUSHI* DENGAN CITA RASA MAKANAN MANADO 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.

Selama menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini penulis telah mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu, dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang selama ini banyak membantu penulis dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini sehingga dapat selesai tepat pada waktunya, yaitu kepada pihak yang terhormat:

1. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
2. Ibu Ir. Ira B. Hubner, M.T. selaku Pembimbing yang telah membimbing, memberi arahan, serta saran terbaik hingga Tugas Akhir ini dapat berjalan dengan baik hingga akhir.
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 Rosianna Sianipar, S.ST.Par., M.M. selaku Anggota Dosen Penguji.
6. Ibu Lice Sari, A.Md., B.As., M.B.A. selaku Anggota Dosen Penguji.
7. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST., M.M. selaku Penasehat Akademik.
8. Seluruh dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
11. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
12. Teman – teman seperjuangan Tamara Bachterajaya, Cristabella Aurel, Priscylia Achmadi, dan Aurelian Stacey yang terus memotivasi, membantu, dan memberikan masukan selama proses pengerjaan Tugas Akhir.
13. 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, 19 Februari 2020

Tim Penulis

# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN TENTANG TUGAS AKHIR DAN PENYERAHAN HAK NONEKSKLUSIF TANPA ROYALTI</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	v
<b>DAFTAR ISI.....</b>	vii
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	12
<b>BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK</b>	
A. Bahan Pembuatan Produk .....	13
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	24
<b>BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP</b>	
A. Konsep Ide .....	28
B. Pengumpulan Data .....	29
C. Penetapan Isi Rancangan Buku.....	44
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku.....	45
E. <i>Editing</i> .....	48
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep .....	48
<b>BAB IV HASIL DAN EVALUASI</b>	
A. Hasil .....	49
B. Evaluasi.....	51

**BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

A. Simpulan ..... 53  
B. Saran ..... 54

**DAFTAR PUSTAKA** ..... 55

**LAMPIRAN**

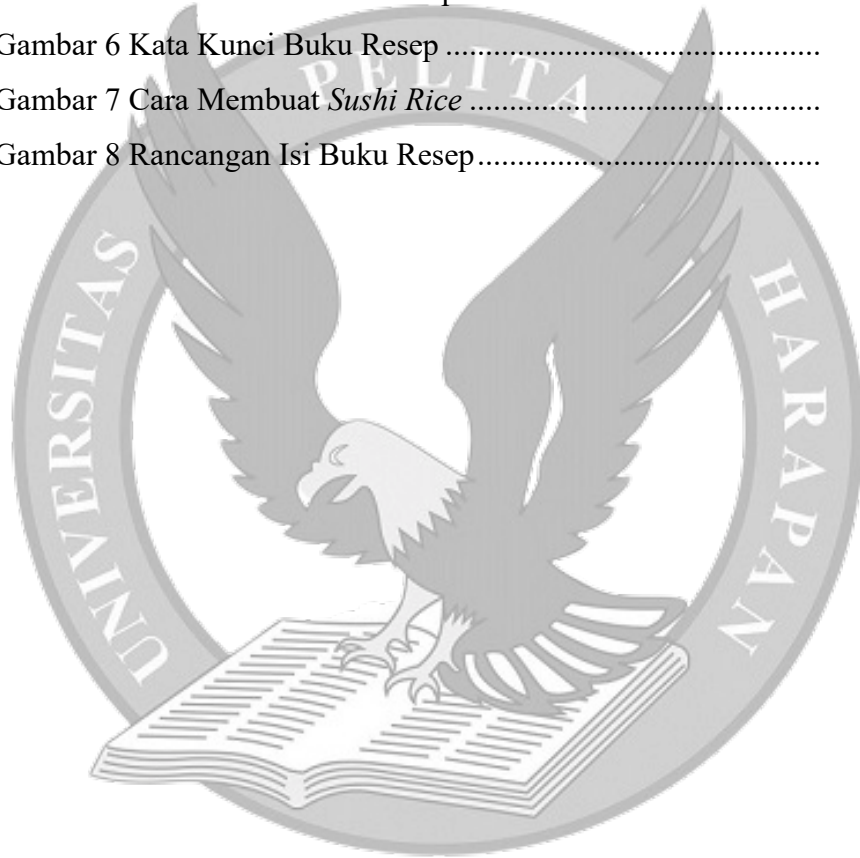
LAMPIRAN A ..... 57  
LAMPIRAN B ..... 60  
LAMPIRAN C ..... 62  
LAMPIRAN D ..... 63

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP** ..... 65



## DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1.	Gambar 1 Rancangan <i>Cover</i> Buku Resep .....	45
2.	Gambar 2 Kata Sambutan Dosen Pembimbing.....	45
3.	Gambar 3 Tentang Penulis .....	46
4.	Gambar 4 Daftar Isi Buku Resep .....	46
5.	Gambar 5 Pendahuluan Buku Resep .....	46
6.	Gambar 6 Kata Kunci Buku Resep .....	47
7.	Gambar 7 Cara Membuat <i>Sushi Rice</i> .....	47
8.	Gambar 8 Rancangan Isi Buku Resep.....	47



## DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Tabel 1 <i>Top Brand</i> Restoran <i>Sushi</i> di Indonesia Tahun 2017 .....	5
2.	Tabel 2 <i>Top Brand</i> Restoran <i>Sushi</i> di Indonesia Tahun 2018 .....	6
3.	Tabel 3 <i>Top Brand</i> Restoran <i>Sushi</i> di Indonesia Tahun 2019 .....	6
4.	Tabel 4 Bahan – Bahan Utama Pembuatan Produk.....	13
5.	Tabel 5 Bahan – Bahan Pelengkap Pembuatan Produk.....	16
6.	Tabel 6 Peralatan Pembuatan Produk .....	24
7.	Tabel 7 Proses Kegiatan Proyek Akhir.....	29
8.	Tabel 8 Daftar Panelis Terlatih.....	32
9.	Tabel 9 Rata – Rata Nilai Pada Babi Kecap <i>Maki</i> .....	34
10.	Tabel 10 Rata – Rata Nilai Pada Ayam Woku <i>Maki</i> .....	34
11.	Tabel 11 Rata – Rata Nilai Pada Cakalang Fufu <i>Oshi</i> .....	35
12.	Tabel 12 Rata – Rata Nilai Pada Salmon <i>Aburi Rica Oshi</i> .....	35
13.	Tabel 13 Rata – Rata Nilai Pada <i>Inari</i> Tude Bakar Rica.....	36
14.	Tabel 14 Rata – Rata Nilai Pada <i>Inari</i> Sambal Roa .....	36
15.	Tabel 15 Rata – Rata Nilai Pada <i>Nigiri</i> Babi Tinorangsak.....	37
16.	Tabel 16 Rata – Rata Nilai Pada <i>Nigiri</i> Salmon Belly Woku .....	37
17.	Tabel 17 Rata – Rata Nilai Pada Ikan Tude <i>Chirashi</i> .....	38
18.	Tabel 18 Rata – Rata Nilai Pada Ayam Tinorangsak <i>Chirashi</i> .....	38
19.	Tabel 19 Rata – Rata Nilai Pada Ayam Tuteuruga <i>Roll</i> .....	39
20.	Tabel 20 Rata – Rata Nilai Pada Tuna <i>Salad Rica Roll</i> .....	39
21.	Tabel 21 Rata – Rata Nilai Pada Tomohon <i>Roll</i> .....	40
22.	Tabel 22 Rata – Rata Nilai Pada <i>Gunkan</i> Ayam Tinorangsak .....	40
23.	Tabel 23 Rata – Rata Nilai Pada <i>Gunkan</i> Ayam Rica.....	41
24.	Tabel 24 Rata – Rata Nilai Pada <i>Gunkan</i> Cakalang Fufu .....	41
25.	Tabel 25 Rata – Rata Nilai Pada <i>Temaki</i> Salmon Woku.....	42
26.	Tabel 26 Rata – Rata Nilai Pada <i>Temaki</i> Salmon Rica .....	42
27.	Tabel 27 Rata – Rata Nilai Pada <i>Futomaki</i> Ayam Rica .....	43
28.	Tabel 28 Rata – Rata Nilai Pada <i>Futomaki</i> Ayam Tinorangsak.....	43