

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 diselesaikan.

Tugas Akhir dengan judul **BUKU RESEP KREASI 20 MASAKAN NUSANTARA BERBUMBU KECOMBRANG** 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 Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
2. Ibu Prof. Dr. Jokebet Saludung M. Pd., selaku Dosen Pembimbing
3. Ibu Dr. Amelda Premezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan Ketua Dosen Penguji.
4. Bapak Kevin Gustian Yulius S.Tr.Par., M.Par., selaku Anggota Dosen Penguji
5. Bapak Reagan Brian, S.ST., M.M., selaku Anggota Dosen Penguji

6. Bapak Jimmy M.H. Situmorang B.Sc., M.B.A., selaku Penasehat Akademik.
7. Seluruh dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan
8. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata Pelita Harapan yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
9. Staf Karyawan Perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
10. Keluarga yang telah banyak memberikan doa dan dorongan baik secara moril dan material.
11. Seluruh sahabat yang telah mendukung proses penyelesaian Karya Kompetensi Profesi.
12. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu, yang sudah berkontribusi dalam penyelesaian Karya Kompetensi Profesi.

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, 12 Februari 2020

Tim Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI	
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep	9
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	
A. Bahan Dasar Pembuatan Produk	11
B. Peralatan Pembuatan Produk	12
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP	
A. Konsep Ide	16
B. Pengumpulan Data	17
C. Penetapan Isi Rancangan Buku	20
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku Resep	26
E. <i>Editing</i>	32
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep	33

BAB IV HASIL DAN EVALUASI

A. Hasil 34

B. Evaluasi 36

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

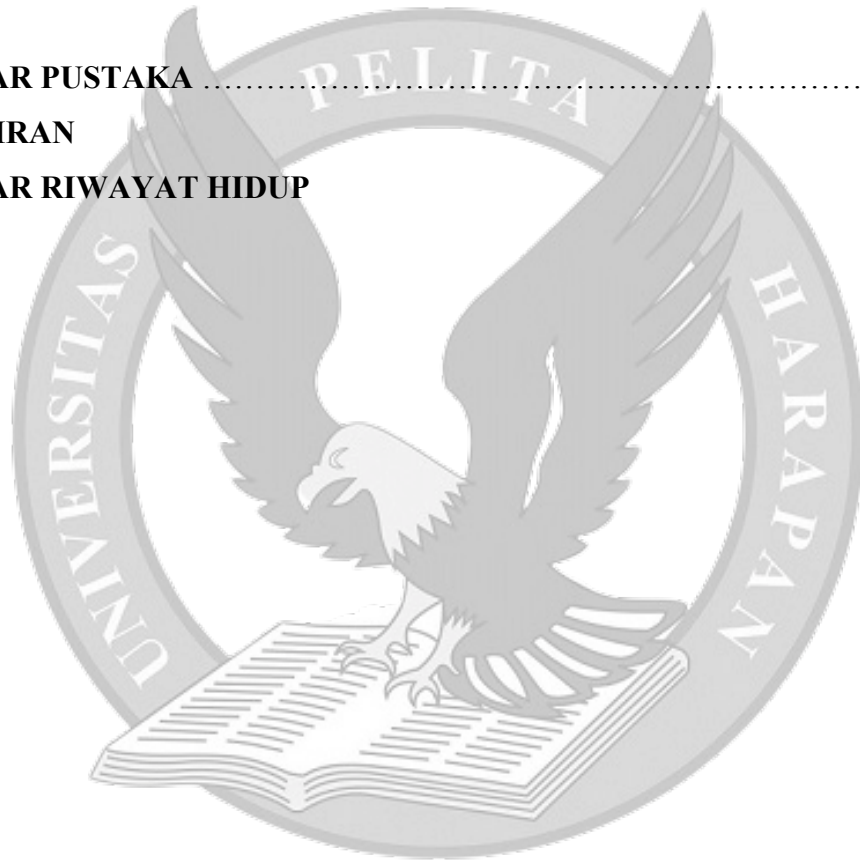
A. Simpulan 39

B. Saran 40

DAFTAR PUSTAKA 41

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



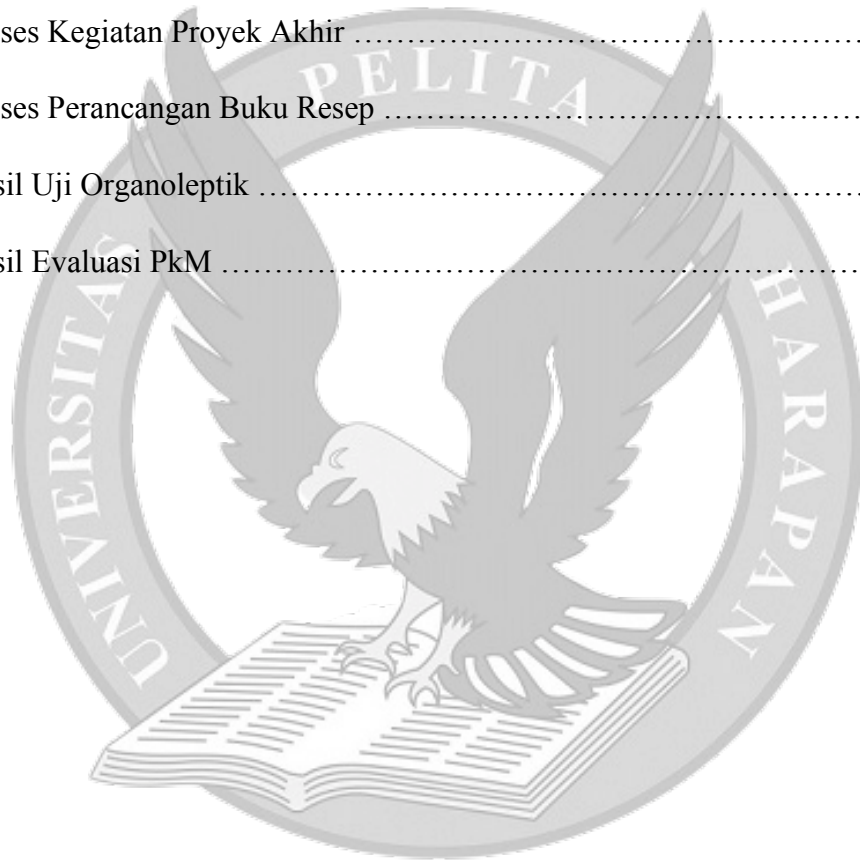
DAFTAR GAMBAR

No. Keterangan	Halaman
1. Kecombrang	3
2. Cover Depan Rancangan Buku Resep	26
3. Daftar Isi	27
4. Kata Sambutan Dosen Pembimbing	27
5. Kata Pengantar Buku Resep	28
6. Latar Belakang Perancangan Buku Resep	28
7. Manfaat Kecombrang	29
8. Isi Rancangan Buku Resep	29
9. Isi Rancangan Buku Resep	30
10. Profil Penulis	30
11. Profil Penulis	31
12. Daftar Pustaka	31
13. Cover Belakang Rancangan Buku Resep	32



DAFTAR TABEL

No. Keterangan	Halaman
1. Kandungan Nutrisi Kecombrang	5
2. Data Kontribusi PDB Ekonomi Kreatif Menurut Subsektor	7
3. Bahan Dasar yang Digunakan dalam Resep	11
4. Peralatan Pembuatan Produk	12
5. Proses Kegiatan Proyek Akhir	17
6. Proses Perancangan Buku Resep	20
7. Hasil Uji Organoleptik	21
8. Hasil Evaluasi PkM	25



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan	Halaman
1. Kuisisioner untuk Ibu Rumah Tangga Mengenai Kecombrang	A-1
2. Proses Uji Organoleptik	B-1
3. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat	C-1
4. Daftar Hadir PkM	D-1
5. Daftar Pertanyaan dan Evaluasi Kegiatan PkM	E-1
6. Resep Dasar	F-1
7. Isi Rancangan Buku Resep	G-1
8. Hasil Penilaian Uji Organoleptik	H-1

