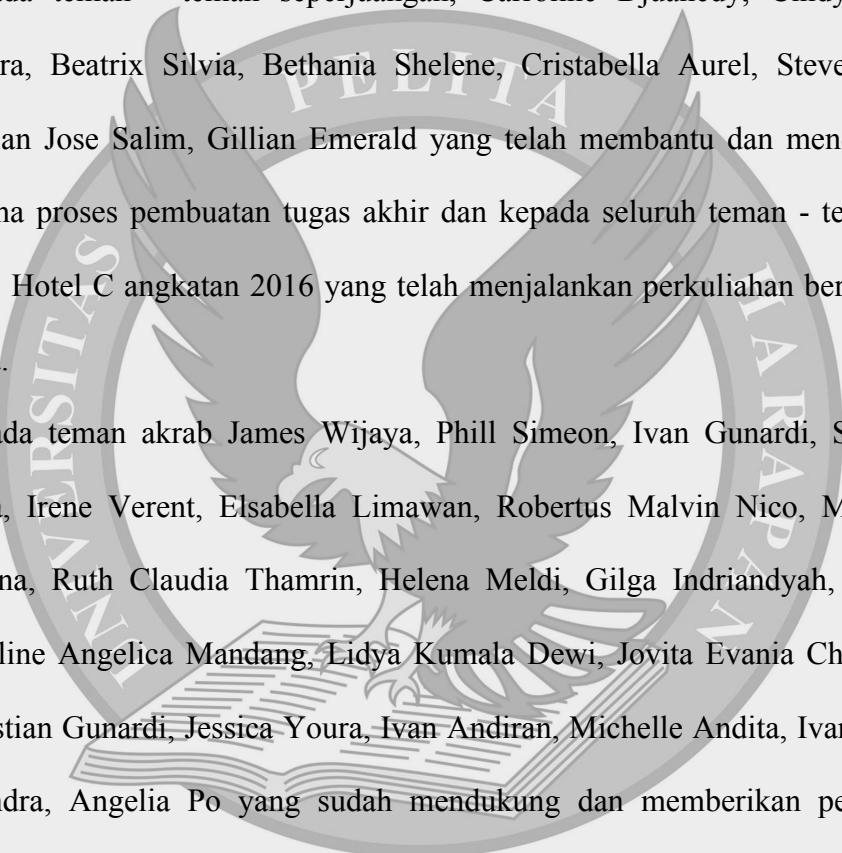


KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmatNya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi Buku Resep Variasi Isian Pai dan *Tartlet* Berbahan Dasar Buah - Buahan Asli Indonesia.

Penulis juga ingin menyampaikan terimakasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dan kooperatif dalam membantu tim penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini dan juga kepada berbagai pihak yang sangat sangat membantu dan mendukung dalam bentuk moral dan material;

1. Bapak Kevin Gustian Yulius, S.Tr.Par, M.Par., selaku dosen pembimbing;
2. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk dapat melaksanakan tugas akhir;
3. Ibu Dr. Amelda Pramezvary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan;
4. Bapak Vasco Adato Haholongan Goeltom, S.ST.Par., M.M., selaku dosen Pembimbing Akademik dari tim penulis;
5. Bapak Reagan Brian, S.ST., M.M., selaku ketua penguji tugas akhir;
6. Ibu Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., selaku anggota penguji tugas akhir;
7. Ibu Stephanie Theodora Mulyono, S.ST., M.Par., selaku anggota penguji tugas akhir;
8. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan;

- 
9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif;
 10. Staf karyawan perpustakan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis selama mengerjakan Tugas Akhir.
 11. Kepada Orang tua dan saudara/i dari masing - masing penulis yang sangat mendukung dalam pembuatan tugas akhir; baik materi dan non-materi.
 12. Kepada teman - teman seperjuangan, Carroline Djuaneddy, Cindy Clara Aldora, Beatrix Silvia, Bethania Shelene, Cristabella Aurel, Steven Lee, Willian Jose Salim, Gillian Emerald yang telah membantu dan mendukung selama proses pembuatan tugas akhir dan kepada seluruh teman - teman di kelas Hotel C angkatan 2016 yang telah menjalankan perkuliahan bersama – sama.
 13. Kepada teman akrab James Wijaya, Phill Simeon, Ivan Gunardi, Septiadi Putra, Irene Verent, Elsabella Limawan, Robertus Malvin Nico, Maruella Devina, Ruth Claudia Thamrin, Helena Meldi, Gilga Indriandyah, Yessy, Caroline Angelica Mandang, Lidya Kumala Dewi, Jovita Evania Chandara, Christian Gunardi, Jessica Youra, Ivan Andiran, Michelle Andita, Ivana, Edy Chandra, Angelia Po yang sudah mendukung dan memberikan perhatian dalam proses pembuatan tugas akhir .
 14. Rachel Kesya selaku designer buku resep kami.
 15. Bapak Hassan yang membantu proses pembuatan produk.
 16. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Tim penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca. Tim penulis mengucapkan maaf yang sebesar-besarnya

jika ada kesalahan kata pada penulisan tugas akhir ini. Demikian tugas akhir ini penulis buat untuk memenuhi salah satu syarat akademis guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par), penulis ucapkan terima kasih.

Tangerang, 19 Februari 2020

Penulis



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	6

BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK

A. Bahan-bahan	7
B. Peralatan dan Perlengkapan	20

BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP

A. Konsep Ide	29
B. Pengumpulan Data	30
C. Penetapan Isi Rancangan Buku	34
D. Layout Rancangan Buku	36
1. Penulisan	36
2. Warna	36
3. Pengambilan Gambar	36
4. Rancangan Desain Buku	37
E. Penyuntingan	38
F. Percetakan Rancangan Buku Resep	38

BAB IV HASIL DAN EVALUASI

A. Hasil	39
B. Evaluasi	42

BAB V PENUTUP

A. Simpulan	43
-------------------	----

B. Saran	43
----------------	----

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

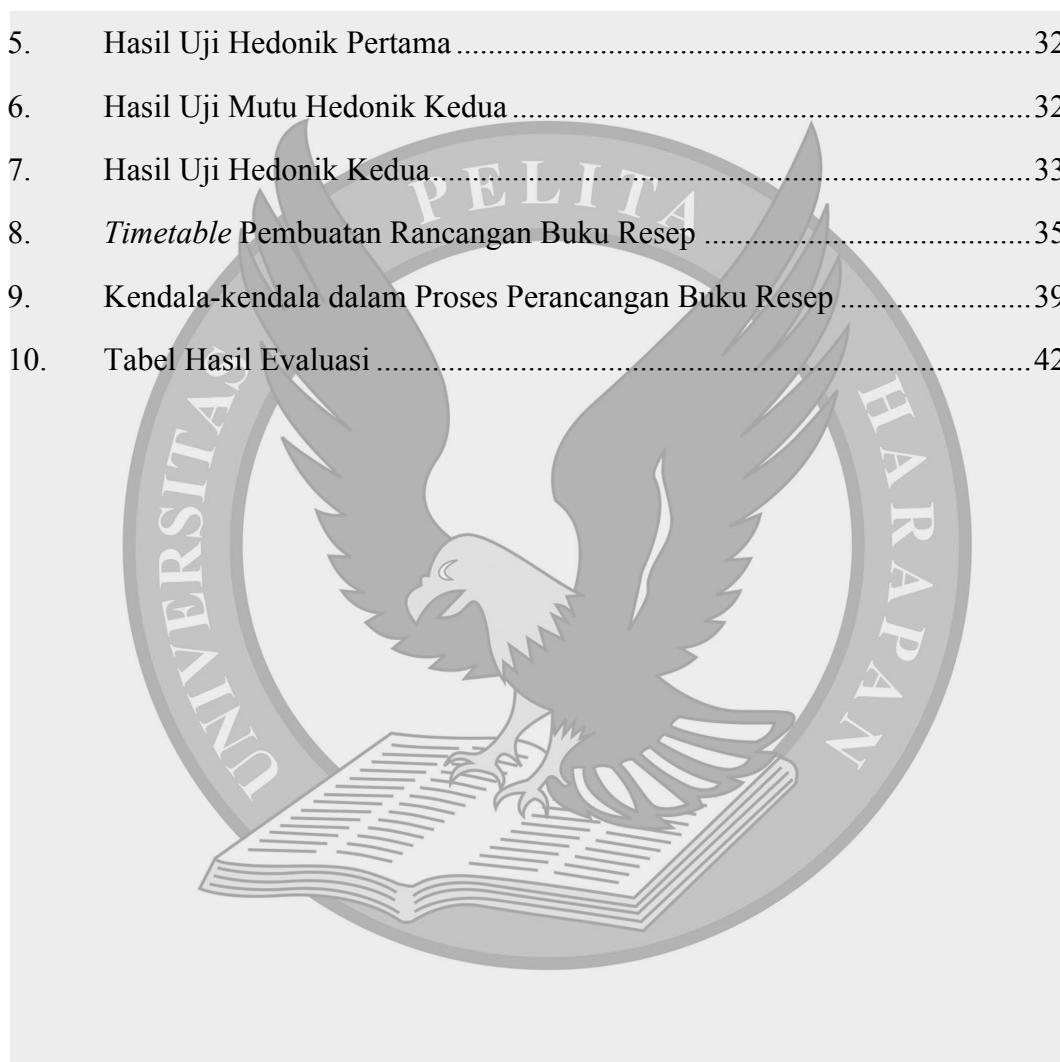
DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR TABEL

No. Keterangan

1.	Data Konsumsi Buah	2
2.	Bahan-bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk	7
3.	Peralatandan Perlengkapan yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk..	21
4.	Hasil Uji Mutu Hedonik Pertama	31
5.	Hasil Uji Hedonik Pertama	32
6.	Hasil Uji Mutu Hedonik Kedua	32
7.	Hasil Uji Hedonik Kedua.....	33
8.	<i>Timetable</i> Pembuatan Rancangan Buku Resep	35
9.	Kendala-kendala dalam Proses Perancangan Buku Resep	39
10.	Tabel Hasil Evaluasi	42



DAFTAR GAMBAR

No. Keterangan

- | | | |
|----|-----------------------------------------|----|
| 1. | <i>Cover Rancangan Buku Resep</i> | 37 |
| 2. | Isi Rancangan Buku Resep | 38 |



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan

- | | | |
|----|------------------|-----|
| 1. | Lampiran A | A-1 |
| 2. | Lampiran B | B-1 |
| 3. | Lampiran C | C-1 |
| 3. | Lampiran D | D-1 |

