

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan. Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul Pembuatan Buku Resep Berbagai Jenis Nugget Khusus Untuk Vegetarian 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 – Jakarta.

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 yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Drs. Demson R.H. Goeltom, M.Pd. selaku Pembimbing Proyek Akhir.
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 Juliana, S.E., M.M. selaku Ketua Penguji Proyek Akhir.
5. Bapak Dr. Soeseno Bong, S.E., M.M., Ibu Stephanie T. Mulyono, S.ST., M.Par. selaku Anggota Penguji Proyek Akhir.
6. Ibu Ir. Ira Brunchilda Hubner, M.T, selaku Penasehat Akademik.
7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

8. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
9. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan semangat dan bantuan.
12. Juga kepada teman-teman akrab yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
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.

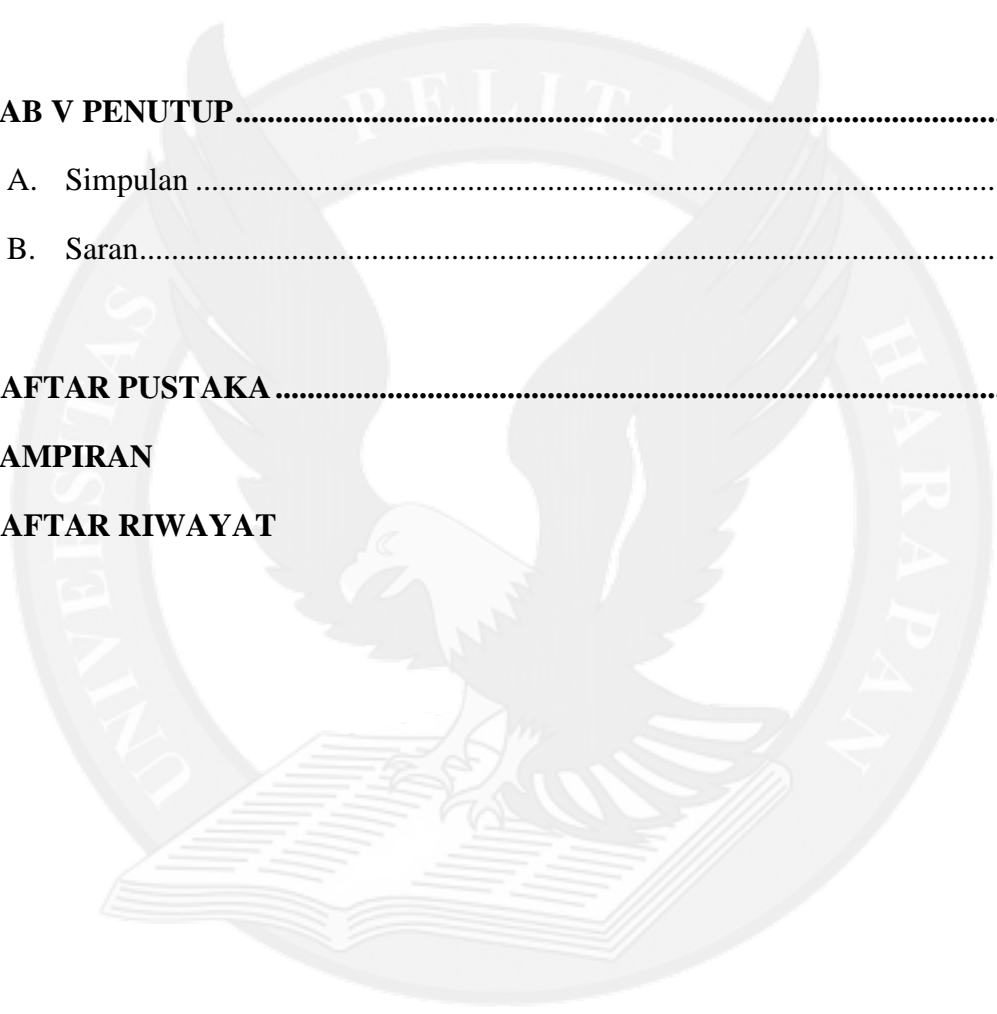
Jakarta, 14 Februari 2021

Rexy Lim

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN DAN PESERTUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	6
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PRODUK.....	7
A. Bahan Pembuatan Produk.....	7
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	22
BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP.....	27
A. Konsep Ide.....	27
B. Pengumpulan Data.....	28
C. Penetapan Isi Rancangan Buku.....	34
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku.....	35

E. Editing Rancangan Buku Resep.....	36
F. Pencetakan Buku Resep.....	37
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	38
A. Hasil	38
B. Evaluasi.....	39
BAB V PENUTUP.....	41
A. Simpulan	41
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT	



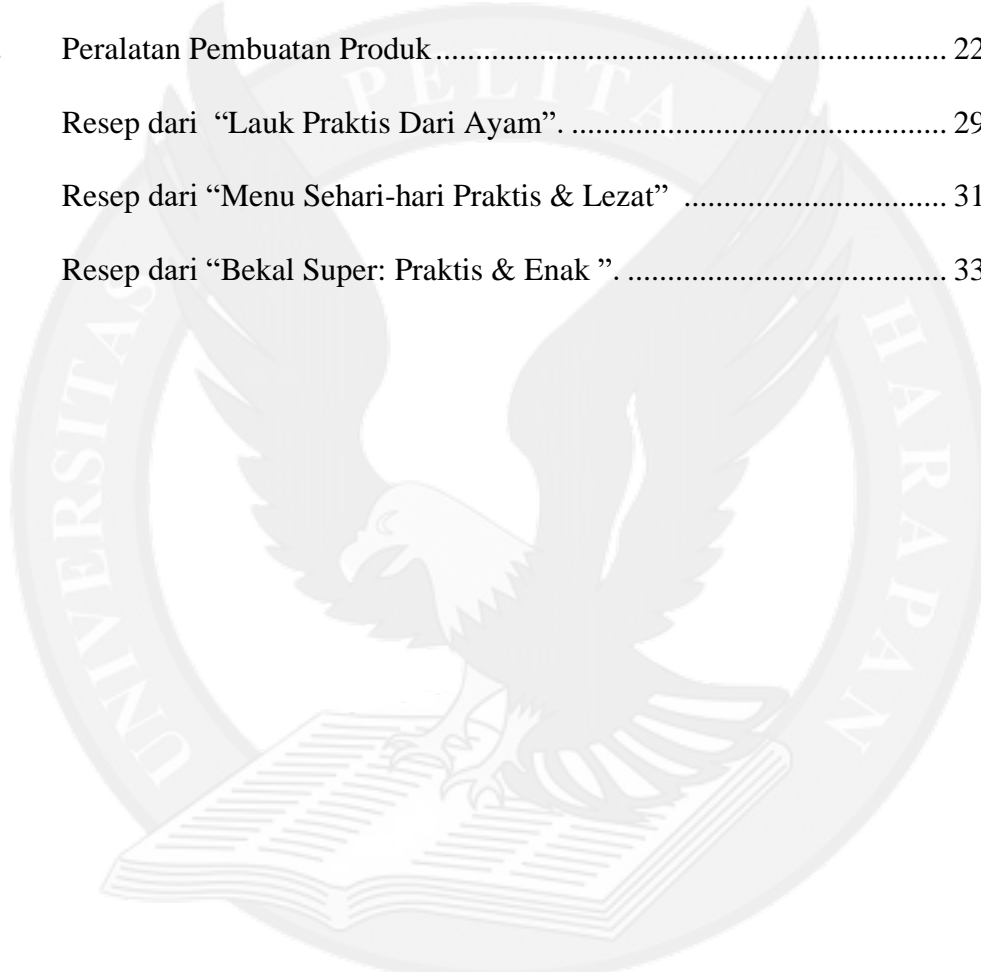
DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Contoh Draft Lay-Out Buku Resep.....	36



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Persyaratan Mutu Nugget Ayam	4
2.	Bahan Pembuatan Produk.....	7
3.	Peralatan Pembuatan Produk	22
4.	Resep dari “Lauk Praktis Dari Ayam”.	29
5.	Resep dari “Menu Sehari-hari Praktis & Lezat”	31
6.	Resep dari “Bekal Super: Praktis & Enak ”.	33



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	PROSES PEMBUATAN PRODUK NUGGET VEEGETARIAN	45
B.	RANCANGAN BUKU RESEP	43

