

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikannya, sehingga Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul Pengabdian Kepada Masyarakat 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 sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Ir. Ira Brunchilda Hubner, M.T., selaku Pembimbing Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M.,CHE, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan Penasihat Akademik yang selalu memberikan bimbingan dan dukungan selama masa perkuliahan.
4. Ibu Dr. Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., selaku Ketua Tim Penguji.
5. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Anggota Tim Penguji.
6. Bapak Jimmy Situmorang, B. Sc., MBA., selaku Anggota Tim Penguji.
7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
8. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulisan dalam kegiatan administratif.
9. Staf Karyawan 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 Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan angkatan 2017 yang telah memberikan semangat dan bantuan.
12. Teman-teman akrab Zefanya Lovise yang selalu membantu, mendukung dan perhatian.

13. Erinna Gracia, Jessica Novia, Bonita DS, Reynal Ari Putra dan Stefanny Yuwono yang selalu memberikan dukungan dan perhatian.
14. 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 membaca.

Jakarta, 5 Februari 2021

Tim Penulis



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
PERSYARATAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	5
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	
A. Bahan Pembuatan Produk.....	7
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	32
BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP	
A. Konsep Ide.....	36
B. Pengumpulan Data.....	37
C. Penetapan Isi Rancangan.....	39
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku.....	42
E. <i>Editing</i>	55
F. Pencetakan Buku Resep.....	55
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	
A. Hasil.....	57
B. Evaluasi.....	58

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan59
B. Saran60

DAFTAR PUSTAKA.....61

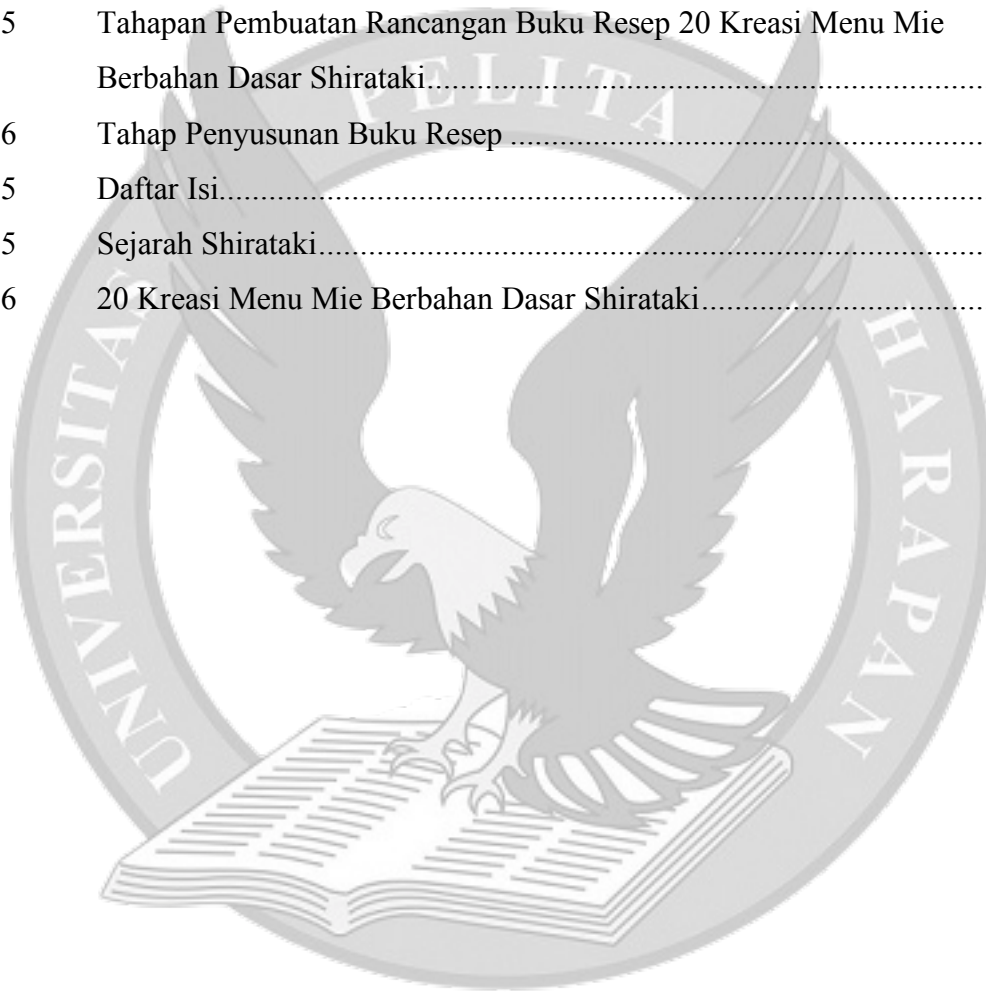
LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Mie Shirataki Tipis	8
2	Mie Shirataki Tebal	8
3	Mie Shirataki Hijau.....	9
4	Mie Shirataki Lebar	10
5	Tahapan Pembuatan Rancangan Buku Resep 20 Kreasi Menu Mie Berbahan Dasar Shirataki.....	36
6	Tahap Penyusunan Buku Resep	43
5	Daftar Isi.....	43
5	Sejarah Shirataki.....	43
6	20 Kreasi Menu Mie Berbahan Dasar Shirataki.....	45



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Perbandingan Kalori Nasi Putih, Mie Tepung, Nasi Shirataki dan Mie Shirataki	3
2	Bahan Pembuatan Produk	10
3	Alat-Alat Masak	32

