

KATA PENGANTAR

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

Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dalam judul “Pembuatan *Dessert Jar* Menggunakan Buah Mangga, Naga dan Stroberi” 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 Julita, S.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing dalam Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., CHE. selaku Dekan FakultasPariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Tim Penguji Bapak Kevin Gustian Yulius, S.Tr.Par, M.Par. sebagai Ketua Penguji, Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST.Par., M.M. sebagai Anggota Penguji, dan Ibu Rosianna Sianipar, S.ST.Par., M.M. sebagai Anggota Penguji
5. Ibu Juliana, S.E., M.M. selaku Penasehat Akademik.
6. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

7. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
8. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moral, doa dan kasih sayang.
10. Teman-teman seperjuangan Valencia Laurienia, Maria Angelita, Jason Christian, Daniel Simadiputra S.Ars yang telah memberikan semangat dan bantuan.
11. Universitas Pelita Harapan yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Tugas Akhir.
12. SMK Negeri 57 Jakarta yang telah bersedia menjadi peserta dalam kegiatan PkM.
13. Semua pihak yang telah berkontribusi, tetapi namanya tidak disebutkansatu 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, 17 Februari 2021

Aurellia Christie Wijaya

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep	4
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	
A. Bahan Pembuatan Produk	5
B. Peralatan Pembuatan Produk	13
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP	
A. Konsep Ide	16
B. Pengumpulan Data	22
C. Penetapan isi Rancangan Buku Resep	23
D. Lay-Out Rancangan Buku Resep	27
E. Editing	31
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep	31
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	
A. Hasil	33
B. Evaluasi	34
BAB V SIMPUAN DAN SARAN	
A. Simpulan	36

B. Saran37

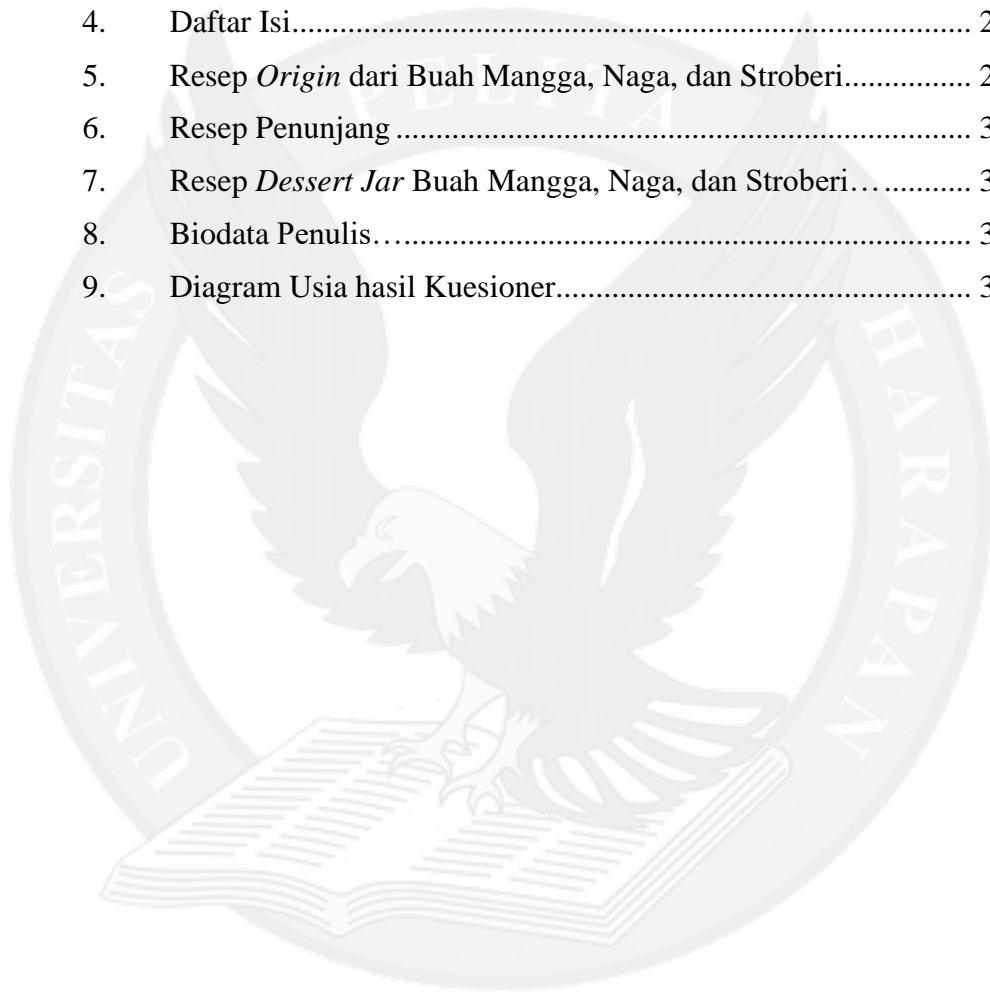
DAFTAR PUSTAKA39

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1.	Sampul Depan dan Belakang Buku Resep.....	27
2.	Kata Sambutan Dosen Pembimbing.....	28
3.	Ucapan Terima Kasih.....	28
4.	Daftar Isi.....	29
5.	Resep <i>Origin</i> dari Buah Mangga, Naga, dan Stroberi.....	29
6.	Resep Penunjang	30
7.	Resep <i>Dessert Jar</i> Buah Mangga, Naga, dan Stroberi.....	30
8.	Biodata Penulis.....	31
9.	Diagram Usia hasil Kuesioner.....	35



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan Pembuatan Produk.....	5
2.	Peralatan Pembuatan Produk.....	13
3.	Resep Pudding Coklat.....	17
4.	Resep Pudding Jelly.....	17
5.	Resep Pudding Vanila.....	18
6.	Resep Sponge Cake.....	18
7.	Resep Panna Cotta.....	19
8.	Resep Jelly Stroberi.....	19
9.	Resep Pudding Mangga.....	19
10.	Resep Brownies.....	20
11.	Resep Mousse Cokelat.....	20
12.	Resep Pudding Buah Stroberi.....	21
13.	Resep Pudding Buah Naga.....	21
14.	Resep Mousse Stroberi.....	22
15.	Resep Mango Sago.....	22
16.	Tahapan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	24
17.	Proses Rincian Pembuatan Buku Resep “Aneka <i>Dessert Jar</i> Menggunakan Buah Mangga, Naga, dan Stroberi”.....	25