

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikannya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan. Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul “Rancangan Buku Resep 15 Makanan Khas Kota Wali Cirebon” 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, 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 yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

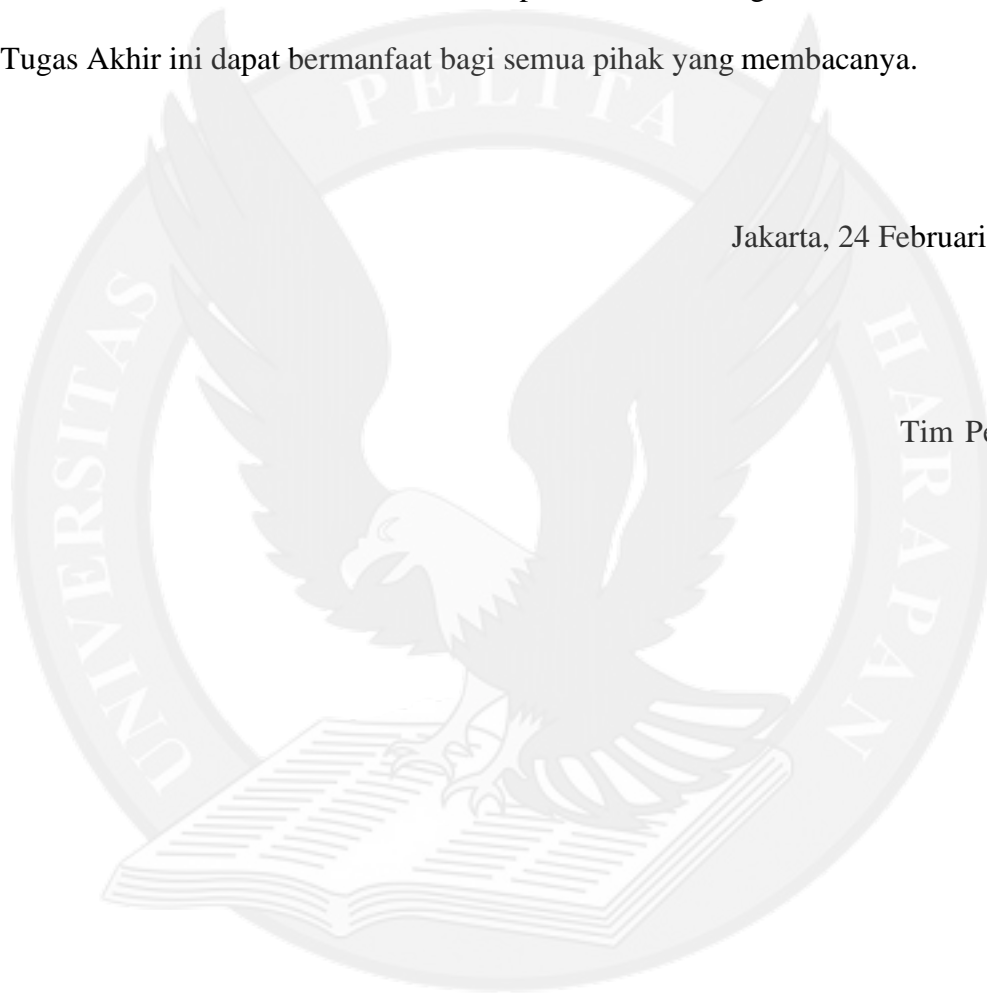
1. Bapak Vasco Adato H. Gultom, SST.Par., M.M. selaku Pembimbing yang telah memberikan nasehat, masukan, dan motivasi kepada Tim Penulis selama proses pengerjaan Tugas akhir, dan juga telah meluangkan waktu yang banyak untuk membantu Tim Penulis dalam menyelesaikan proses Tugas Akhir dengan baik.
2. 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. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
5. Staff Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
6. Keluarga dan teman – teman yang telah selalu memberikan dukungan doa dan harapan.

7. Kevin Budiono yang selalu memberi bantuan dan memberikan solusi.
8. Prisila Tania selaku *designer* dan *food photography* dari buku resep tim penulis.
9. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa 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, 24 Februari 2021

Tim Penulis

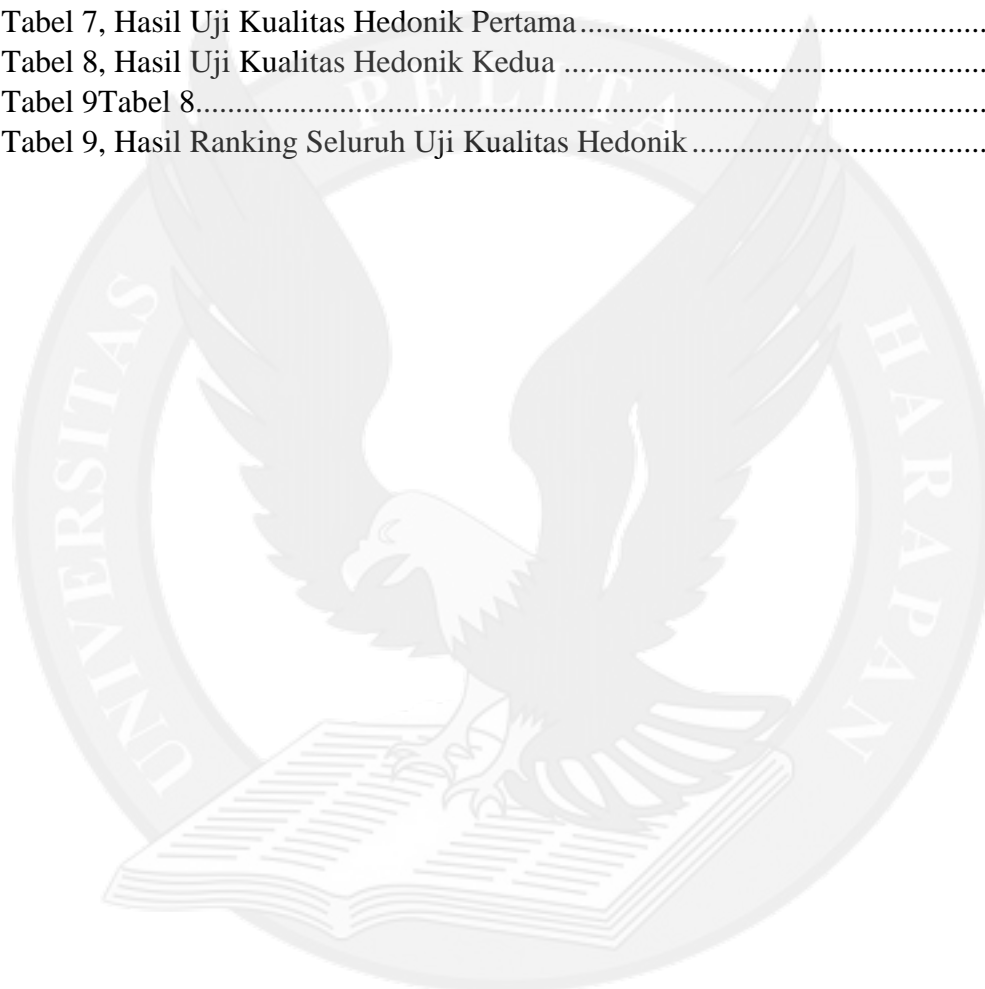


# DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan .....	4
BAB II.....	5
BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK.....	5
A. Bahan dasar pembuatan produk.....	5
B. Peralatan Pembuatan Produk .....	14
C. Penggunaan alat dan bahan.....	18
BAB III .....	34
PROSES RANCANGAN BUKU RESEP .....	34
A. Konsep Ide.....	34
B. Pengumpulan Data.....	34
C. Penetapan Isi Rancangan Buku .....	38
D. Lay-out Rancangan buku.....	46
E. Editing.....	50
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep .....	50
BAB IV .....	51
HASIL DAN EVALUASI .....	51
A. Hasil.....	51
B. Evaluasi.....	52
BAB V.....	53
KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran .....	54
DAFTAR PUSTAKA .....	55

## DAFTAR TABEL

Tabel 1, Laju Pertumbuhan dan Sumber Pertumbuhan PDB Menurut Lapangan Usaha.....	2
Tabel 2, Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik Kabupaten Cirebon .....	2
Tabel 3, Bahan-bahan Pembuatan Produk .....	5
Tabel 4, Peralatan Pembuatan Produk .....	14
Tabel 5, Proses Kegiatan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	35
Tabel 6, Tahapan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	39
Tabel 7, Hasil Uji Kualitas Hedonik Pertama.....	42
Tabel 8, Hasil Uji Kualitas Hedonik Kedua .....	43
Tabel 9, Hasil Uji Kualitas Hedonik Ketiga.....	43
Tabel 9, Hasil Ranking Seluruh Uji Kualitas Hedonik.....	44



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kuisisioner Uji Hedonik .....	40
Gambar 2 Cover Depan Buku Resep .....	46
Gambar 3 Daftar Isi Buku Resep .....	46
Gambar 4 Kata Pengantar Buku Resep .....	47
Gambar 5 Latar Belakang Buku Resep .....	47
Gambar 6 Isi Buku Resep .....	48
Gambar 7 Isi Buku Resep .....	48
Gambar 8 Profil Penulis Buku Resep .....	49
Gambar 9 Daftar Pustaka Buku Resep .....	49

