

## **KATA PENGANTAR**

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

Proyek Akhir Karya Kompetensi Profesi dengan judul Rancangan Buku Resep Kreasi Tteok dengan Cita Rasa Khas Nusantara 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 – Tangerang, Banten.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Proyek 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 Proyek Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Juliana, S.E., M.M, 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 Dr. Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M. selaku Ketua Tim Penguji, Ibu Julita Then, S.Par., M.Par. dan Ibu Rosianna Sianipar, S.ST.Par., M.M. sebagai Anggota Tim 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 Proyek Akhir ini
9. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
10. Teman-teman seperjuangan Priska Aquilla, Alexander Jodie, Yemima Imanuel, dan Bella Caufista yang telah memberikan semangat dan bantuan.
11. Teman akrab David Theo Halim yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
12. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Proyek Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 25 Januari 2021

Catherine Natalie - 01541170153

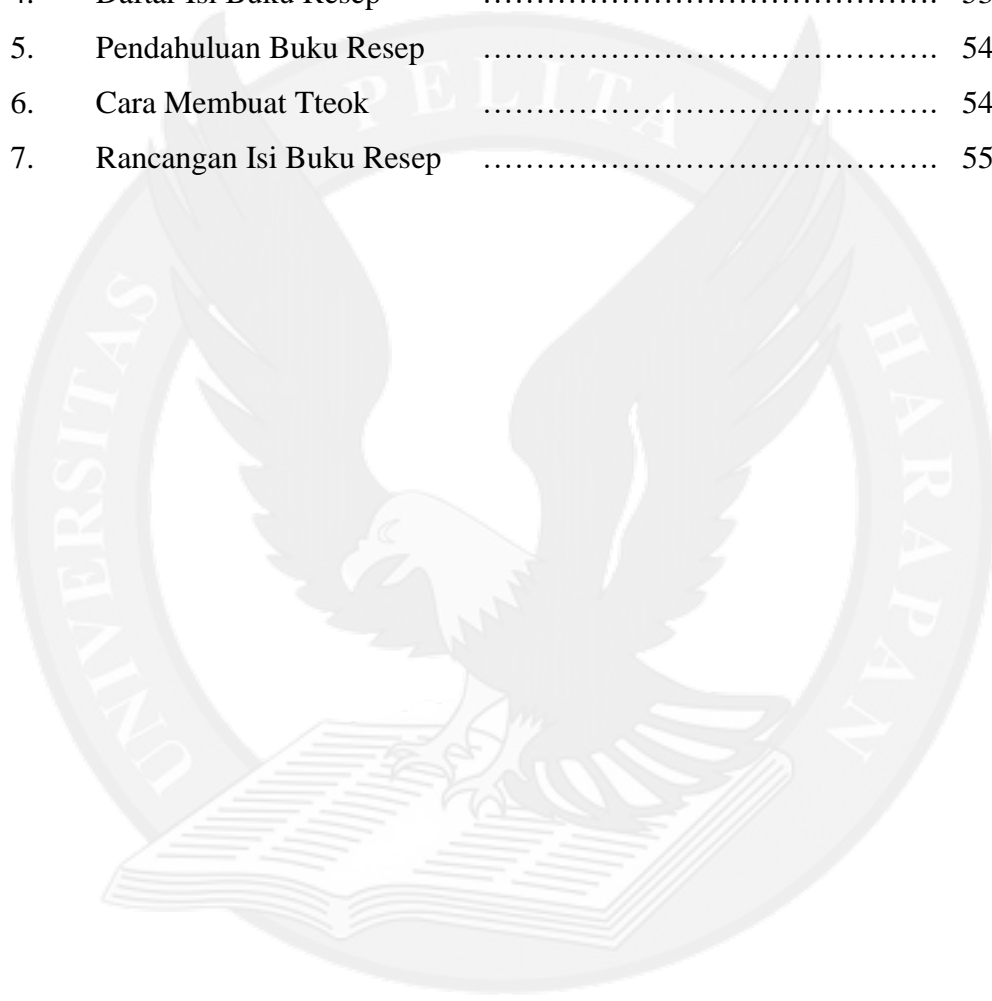
# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>1</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	5
<b>BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK .....</b>	<b>7</b>
A. Bahan Pembuatan Produk .....	7
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	26
<b>BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP.....</b>	<b>30</b>
A. Konsep Ide .....	30
B. Pengumpulan Data .....	32
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep .....	50
D. Lay-Out Rancangan Buku.....	51
E. Editing .....	55
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep .....	56
<b>BAB IV HASIL DAN EVALUASI .....</b>	<b>57</b>
A. Hasil .....	57
B. Evaluasi.....	58
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>61</b>
A. Simpulan .....	61
B. Saran.....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>63</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>70</b>

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rancangan Kover Buku Resep .....	52
2.	Kata Sambutan dari Dosen Pembimbing .....	52
3.	Tentang Penulis .....	53
4.	Daftar Isi Buku Resep .....	53
5.	Pendahuluan Buku Resep .....	54
6.	Cara Membuat Tteok .....	54
7.	Rancangan Isi Buku Resep .....	55



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rempah – rempah yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep Kreasi Tteok dengan Cita Rasa Khas Nusantara .....	8
2.	Cairan yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep Kreasi <i>Ttteok</i> dengan Cita Rasa Khas Nusantara .....	14
3.	Bumbu Perasa yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep Kreasi <i>Ttteok</i> dengan Cita Rasa Khas Nusantara .....	15
4.	Protein Nabati dan Hewani yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep Kreasi <i>Ttteok</i> dengan Cita Rasa Khas Nusantara .....	18
5.	Buah - buahan yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep Kreasi <i>Ttteok</i> dengan Cita Rasa Khas Nusantara .....	20
6.	Tepung yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep Kreasi <i>Ttteok</i> dengan Cita Rasa Khas Nusantara .....	23
7.	Sayur - sayuran yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep Kreasi <i>Ttteok</i> dengan Cita Rasa Khas Nusantara .....	25
8.	Peralatan yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep Kreasi <i>Ttteok</i> dengan Cita Rasa Khas Nusantara .....	27
9.	Proses Kegiatan Tugas Akhir .....	31
10.	Resep Tteok .....	32
11.	Resep Soto Betawi .....	33
12.	Resep Ketoprak Tahu .....	35
13.	Resep Empal Gentong .....	36
14.	Resep Sate Maranggi .....	37
15.	Resep Seblak Campur .....	38
16.	Resep Gudeg Jogja .....	39
17.	Resep Gulai Ayam .....	40
18.	Resep Rendang Minang .....	41

19.	Resep Telur Balado .....	42
20.	Resep Tekwan .....	43
21.	Resep Pempek Lenggang Panggang .....	44
22.	Resep Cuko Palembang .....	45
23.	Resep Mi Goreng Aceh .....	46
24.	Resep Ayam Betutu .....	48
25.	Resep Ayam Woku .....	49
26.	Resep Ayam Goreng Rica .....	50
27.	Rata - rata Hasil Kuesioner Rancangan Buku Resep Kreasi Tteok dengan Cita Rasa Khas Nusantara.....	59

