

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 KARYA KOMPETENSI PROFESI PERANCANGAN BUKU RESEP INSPIRASI RESEP MAKANAN ENAK 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, 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:

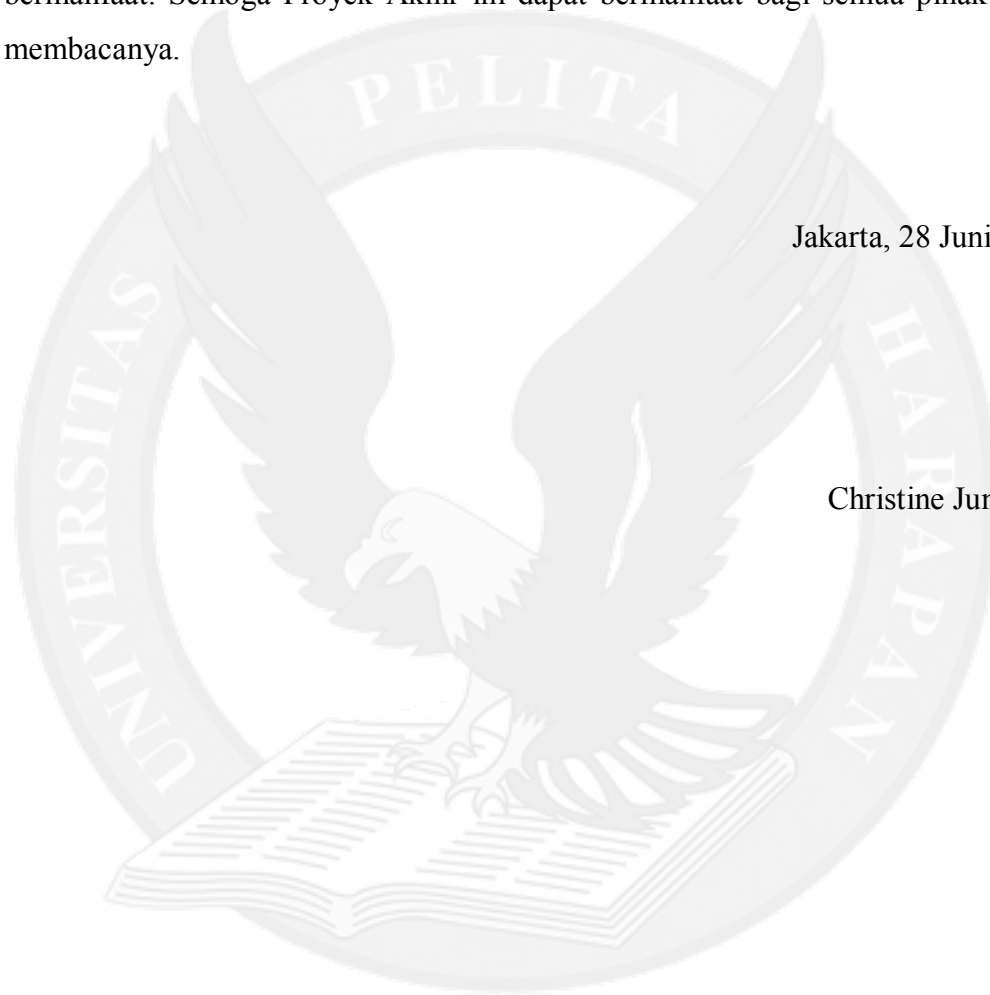
1. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan masukan dalam penyelesaian Proyek Akhir ini.
2. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST., M.M. sebagai Ketua Tim Penguji.
4. Ibu Ir. Ira B. Hubner, M.T. sebagai Anggota Tim Penguji.
5. Ibu Lice S., A.Md., B.As., M.B.A. sebagai anggota Tim Penguji.
6. Bapak Vasco Adato Goeltom, S.ST.Par., M.M., selaku Penasihat Akademik.
7. Seluruh 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. Pengurus dan lansia di Panti Asuhan & Panti Wreda Kemah Beth Shalom yang telah menyediakan fasilitas sarana dan prasana serta bantuan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.

11. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
12. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. 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, 28 Juni 2021

Christine Junus



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR.....	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep	4
BAB II BAHAN-BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	5
A. Pertimbangan Pemilihan Resep.....	5
B. Bahan Pembuatan Produk.....	5
C. Peralatan Pembuatan Produk	38
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP.....	41
A. Konsep Ide	41
B. Pengumpulan Data	42
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep.....	46
D. <i>Editing</i>	50
E. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	51
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	52
A. Hasil.....	52
B. Evaluasi	52
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	54
A. Simpulan.....	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT PENULIS	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Cover</i> Buku Bagian Depan	48
2.	Kata Pengantar Buku	48
3.	Isi Buku	49
4.	Ilustrasi	49
5.	<i>Font Marta</i>	50
6.	<i>Font More Sugar</i>	50



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan Tahu Kentang JaheKecap	5
2.	Bahan Chicken Pure	9
3.	Bahan Kakap ala Minire	11
4.	Bahan Nasi Tumis Bawang Ayam Jamur	12
5.	Bahan Sup Tahu Sayur Daging	14
6.	Bahan Sup Tempe Telur	16
7.	Bahan Bihun Bakso Ayam & Ikan	19
8.	Bahan Oatmeal Kuning Ca Wan Mushi Brokoli	21
9.	Bahan Omelet Sayuran	23
10.	Bahan <i>Banana Pancake</i>	25
11.	Bahan Orak-Arik Telur	26
12.	Bahan <i>Gamjajeon</i>	28
13.	Bahan Sup JagungTelur	30
14.	Bahan Tinutuan	33
15.	Bahan Rolade Tahu	36
16.	Peralatan Pembuatan Produk	39
17.	Proses Perancangan Buku Resep	42
18.	Hasil Penilaian Panelis	45
19.	Hasil Penilaian Buku Resep	53

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Lembar Kuesioner Penilaian.....	A-1
B.	Hasil Kuesioner Uji Coba Panelis	B-1
C.	Foto Uji Coba dengan Panelis	C-1
D.	Foto Hasil Uji Coba Resep	D-1
E.	CV Panelis	E-1

