

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	5
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	
A. Bahan Pembuatan Produk.....	6
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	22
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP	
A. Konsep Ide.....	27
B. Pengumpulan Data.....	28
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep.....	32
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku Resep.....	34
E. <i>Editing</i>	36
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	37
BAB IV HASIL DAN EVALUASI	
A. Hasil.....	38
B. Evaluasi.....	39

BAB V PENUTUP

A. Simpulan..... 45
B. Saran..... 46

DAFTAR PUSTAKA..... 47

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

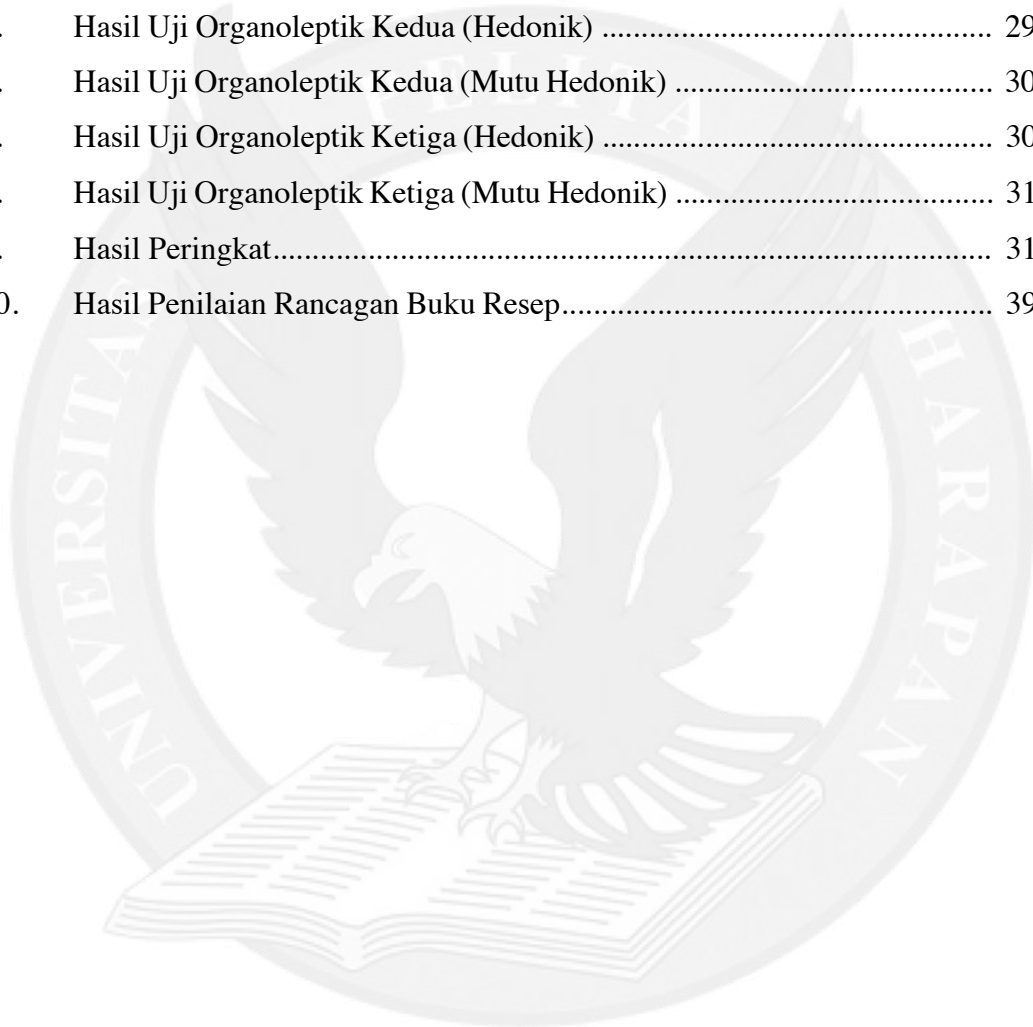


DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Tahap Penyusunan Buku Resep.....	32
2.	Halaman Depan Buku Resep.....	34
3.	Isi Buku Resep.....	35
4.	Daftar Pustaka Buku Resep.....	36
5.	Hasil Pertanyaan Pengetahuan Seitan Sebelum Membaca Rancangan Buku Resep.....	40
6.	Hasil Pertanyaan Pengetahuan Seitan Setelah Membaca Rancangan Buku Resep.....	41
7.	Hasil Pertanyaan Pengetahuan Adanya Buku Resep Olahan Seitan Nusantara.....	41
8.	Hasil Pertanyaan Kemudahan Membaca Rancangan Buku Resep.....	42
9.	Hasil Pertanyaan Kemenarikan Rancangan Buku Resep.....	42
10.	Hasil Pertanyaan Informasi Dalam Rancangan Buku Resep.....	43
11.	Hasil Pertanyaan Ketertarikan Dalam Mencoba Rancangan Buku Resep.	43

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan Pembuatan Produk.....	7
2.	Peralatan Pembuatan Produk.....	23
3.	Hasil Uji Organoleptik Pertama (Hedonik)	28
4.	Hasil Uji Organoleptik Pertama (Mutu Hedonik)	29
5.	Hasil Uji Organoleptik Kedua (Hedonik)	29
6.	Hasil Uji Organoleptik Kedua (Mutu Hedonik)	30
7.	Hasil Uji Organoleptik Ketiga (Hedonik)	30
8.	Hasil Uji Organoleptik Ketiga (Mutu Hedonik)	31
9.	Hasil Peringkat.....	31
10.	Hasil Penilaian Rancangan Buku Resep.....	39



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Isi Buku Resep.....	42
2.	Isi Buku Resep.....	42
3.	Prakata Buku Resep.....	43
4.	Profil Penulis Buku Resep.....	43
5.	Halaman Belakang Buku Resep.....	44

