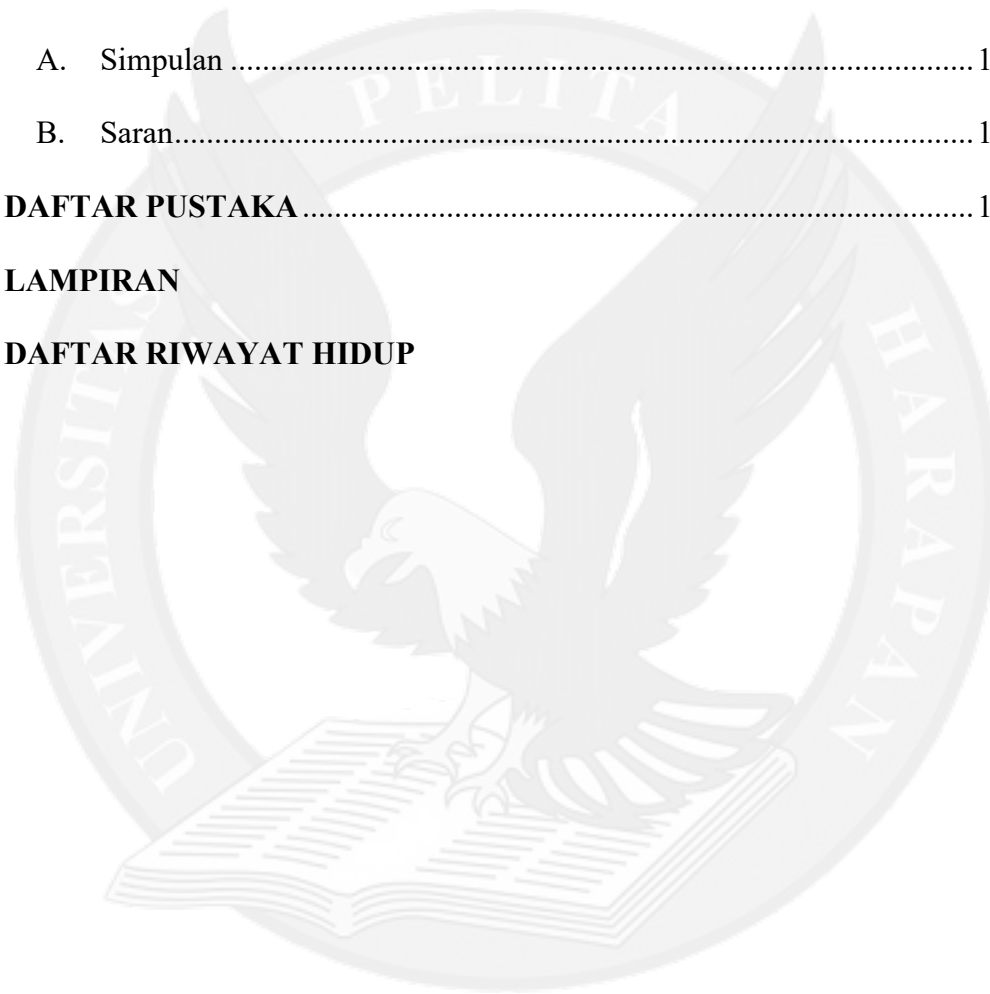


# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I     PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep .....	14
<b>BAB II    BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK</b>	
A. Bahan Pembuatan Produk .....	16
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	34
C. Referensi Resep Original .....	40
D. Pemaparan Hasil Uji Coba Resep .....	71
<b>BAB III   PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP</b>	
A. Konsep Ide .....	76
B. Pengumpulan Data .....	77
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep .....	82
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku Resep .....	85

E. Penyuntingan.....	101
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep .....	101
<b>BAB IV HASIL DAN EVALUASI</b>	
A. Hasil .....	102
B. Evaluasi.....	103
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Simpulan .....	109
B. Saran.....	110
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>111</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

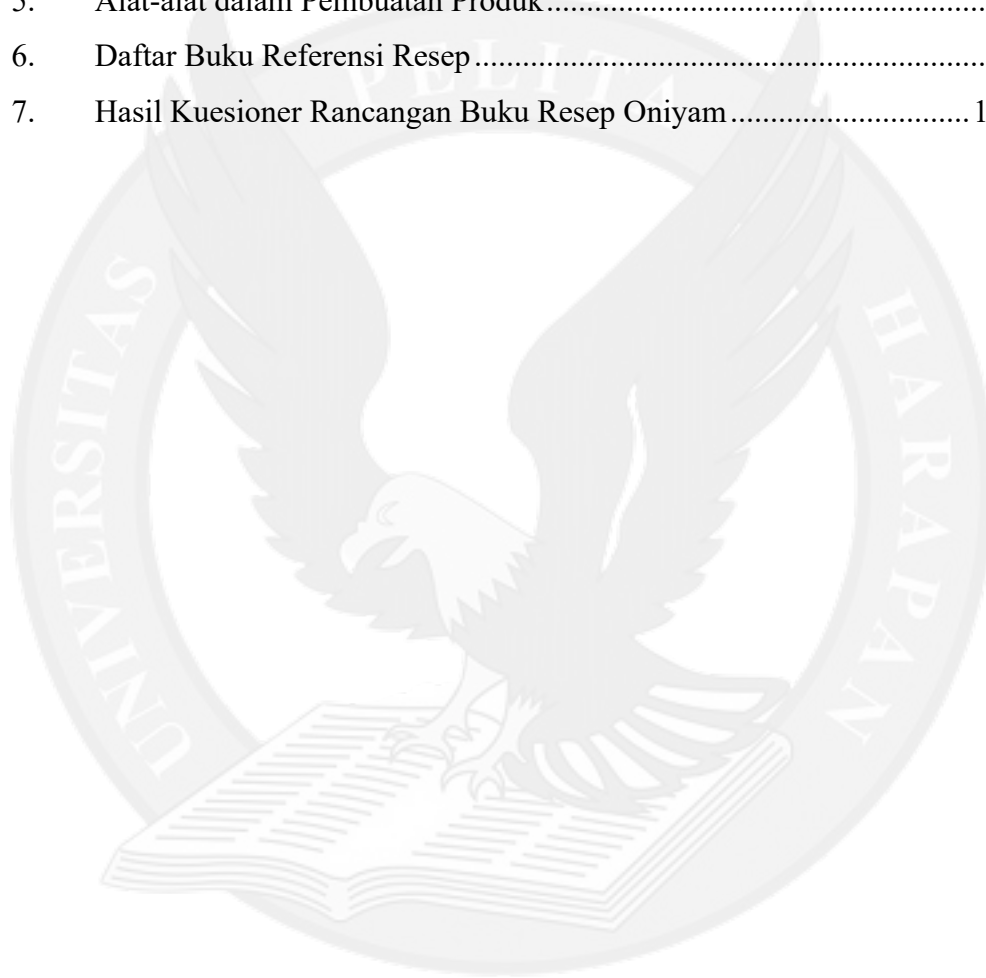


## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Grafik <i>Trend Analysis</i> Onigiri di Indonesia Tahun 2017 – 2021.....	9
2.	Perkembangan Konsumsi Daging Ayam Ras dalam Rumah Tangga di Indonesia Tahun 2002 – 2020 dan Prediksi Tahun 2021 – 2023 .....	11
3.	Perkembangan Konsumsi Beras Dunia Tahun 2011 – 2020.....	12
4.	Halaman Depan Buku Resep.....	88
5.	Kata Pengantar Dosen Pembimbing.....	89
6.	Kata Pengantar Tim Penyusun .....	90
7.	Pengenalan Onigiri .....	91
8.	Pengenalan Beras Jepang .....	92
9.	Cara Memasak Beras Jepang.....	93
10.	Cara Membuat Onigiri .....	94
11.	Tips dan Trik .....	95
12.	Isi Buku Resep .....	96
13.	Pemaparan Resep .....	97
14.	Daftar Pustaka .....	98
15.	Profil Penulis .....	99
16.	Halaman Belakang Buku Resep.....	100

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pemetaan Budaya Makanan Indonesia.....	3
2.	Tipe-tipe Fusion Food .....	6
3.	Negara dengan Konsumsi Domestik Beras Terbesar di Dunia .....	13
4.	Bahan-bahan dalam Pembuatan Produk.....	16
5.	Alat-alat dalam Pembuatan Produk.....	34
6.	Daftar Buku Referensi Resep.....	78
7.	Hasil Kuesioner Rancangan Buku Resep Oniyam.....	104



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Foto Kegiatan Uji Coba.....	A-1
2.	Foto <i>Food Tasting</i> .....	B-1
3.	Desain Rancangan Buku Resep Oniyam.....	C-1
4.	Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.....	D-1
5.	Kuesioner Mengenai Buku Resep Oniyam .....	E-1

