

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Tabel 1 Bahan-bahan Yang Digunakan	8
2.	Tabel 2 Peralatan Yang Digunakan.....	49
3.	Tabel 3 Resep Cantonese Spring Roll.....	61
4.	Tabel 4 Resep Dumpling.....	62
5.	Tabel 5 Resep Hongkong Style French Toast.....	63
6.	Tabel 6 Resep Ni Rou Xian Bing.....	63
7.	Tabel 7 Resep Tanghulu.....	64
8.	Tabel 8 Resep Sesame Balls	65
9.	Tabel 9 Resep Chinese Mango Pudding	65
10.	Tabel 10 Resep Tang Yuan	65
11.	Tabel 11 Resep Tang Yuan Lanjutan.....	66
12.	Tabel 12 Resep Onigiri	66
13.	Tabel 13 Resep Dorayaki.....	66
14.	Tabel 14 Resep Okonomiyaki.....	67
15.	Tabel 15 Resep Potato Korroke	68
16.	Tabel 16 Resep Japanese Fruit Sando.....	68
17.	Tabel 17 Resep Dango	69
18.	Tabel 18 Resep Sata Andagi	69
19.	Tabel 19 Resep Hotteok.....	70
20.	Tabel 20 Resep Goguma Mattang.....	70
21.	Tabel 21 Resep Gamja Hotdog	71
22.	Tabel 22 Resep Bindaetteok.....	71
23.	Tabel 23 Resep Odeng Broth	72
24.	Tabel 24 Resep Chaapssal.....	73
25.	Tabel 25 Resep Boortsog	74
26.	Tabel 26 Resep Buuz	74
27.	Tabel 27 Resep Khuushuur	75
28.	Tabel 28 Resep Ji Pai	75

29. Tabel 29 Resep Run Bing	76
30. Tabel 30 Resep Digua Qiu	77
31. Tabel 31 Resep Jian Bing.....	77
32. Tabel 32 Resep Tian Dou Hua	78
33. Tabel 33 Resep Jasmine Bubble Tea	78
34. Tabel 34 Jadwal Pelaksanaan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	83



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Uji Organoleptik 1.....	102
Lampiran 2 Hasil Uji Organoleptik 2.....	103
Lampiran 3 Hasil Uji Organoleptik 3.....	104
Lampiran 4 Hasil Uji Organoleptik 4.....	105
Lampiran 5 Hasil Uji Organoleptik 5.....	106
Lampiran 6 Hasil Uji Organoleptik 6.....	107
Lampiran 7 Hasil Uji Organoleptik 7.....	108
Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik 8.....	109
Lampiran 9 Hasil Uji Organoleptik 9.....	110
Lampiran 10 Hasil Uji Organoleptik 10.....	111
Lampiran 11 Hasil Uji Organoleptik 11.....	112
Lampiran 12 Hasil Uji Organoleptik 12.....	113
Lampiran 13 Hasil Uji Organoleptik 13.....	114
Lampiran 14 Hasil Uji Organoleptik 14.....	115
Lampiran 15 Hasil Uji Organoleptik 15.....	116
Lampiran 16 Hasil Uji Organoleptik 16.....	117
Lampiran 17 Hasil Uji Organoleptik 17.....	118
Lampiran 18 Hasil Uji Organoleptik 18.....	119
Lampiran 19 Hasil Uji Organoleptik 19.....	120
Lampiran 20 Hasil Uji Organoleptik 20.....	121
Lampiran 21 Hasil Uji Organoleptik 21.....	122
Lampiran 22 Hasil Uji Organoleptik 22.....	123
Lampiran 23 Hasil Uji Organoleptik 23.....	124
Lampiran 24 Hasil Uji Organoleptik 24.....	125
Lampiran 25 Hasil Uji Organoleptik 25.....	126
Lampiran 26 Hasil Uji Organoleptik 26.....	127
Lampiran 27 Hasil Uji Organoleptik 27.....	128
Lampiran 28 Hasil Uji Organoleptik 28.....	129
Lampiran 29 Hasil Uji Organoleptik 29.....	130

Lampiran 30 Hasil Uji Organoleptik 30.....	131
Lampiran 31 Pertanyaan Kualitas Buku Resep 1.....	132
Lampiran 32 Pertanyaan Kualitas Buku Resep 2.....	133
Lampiran 33 Pertanyaan Kualitas Buku Resep 3.....	134
Lampiran 34 Pertanyaan Kualitas Buku Resep 4.....	135



DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
DAFTAR ISI.....	xiv
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku.....	6
BAB II.....	8
BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK.....	8
A. Pembuatan Produk.....	8
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	49
BAB III.....	60
PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP	60
A. Konsep Ide.....	60
B. Pengumpulan Data.....	61
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep	81
D. Lay-Out Rancangan Buku Resep	83
E. Penyuntingan	86
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep	86
BAB IV	87
HASIL DAN EVALUASI	87
A. Hasil	87

B. Evaluasi	88
BAB V.....	94
PENUTUP.....	94
A. Simpulan.....	94
B. Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA	96

