

DAFTAR ISI

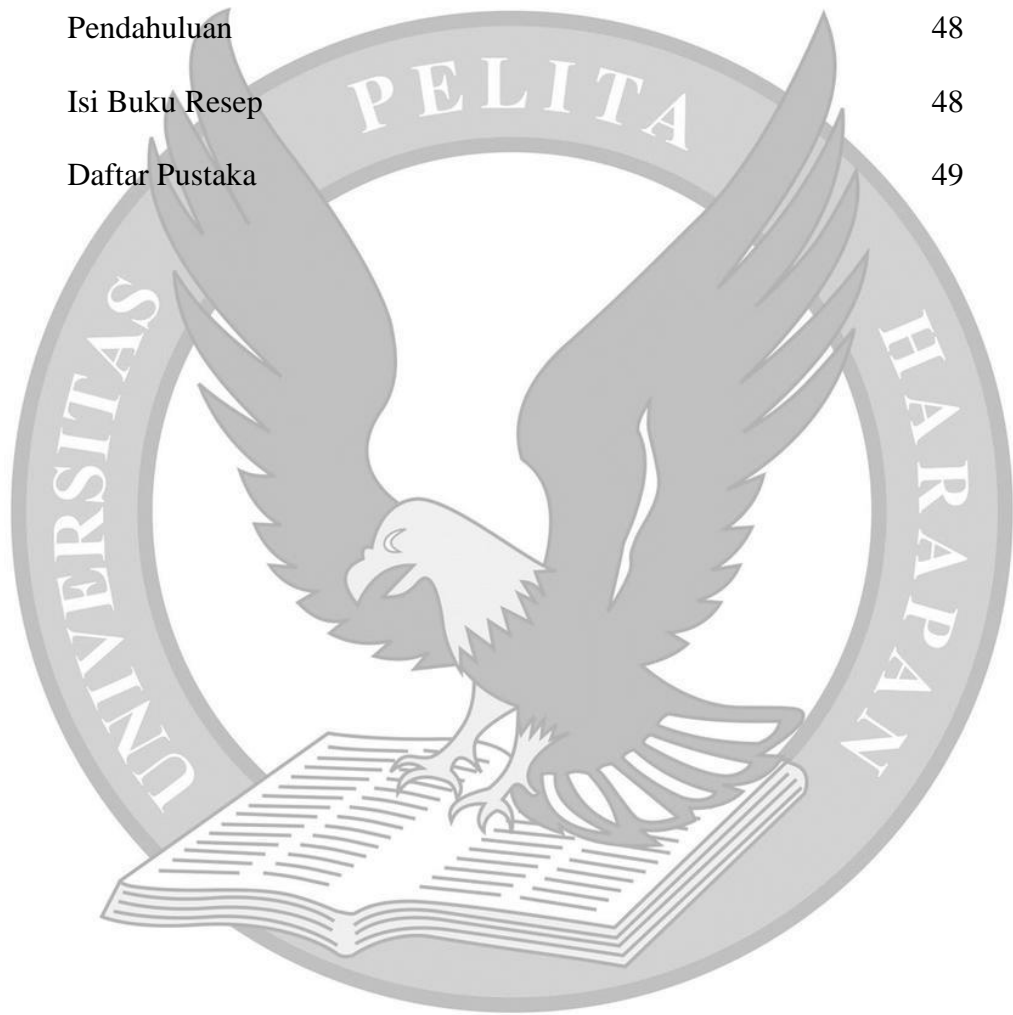
PROYEK AKHIR	i
Pernyataan dan Persetujuan Unggah Tugas Akhir	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
BAB II	5
BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK	5
A. Bahan Pembuatan Produk	5
B. Peralatan pembuatan produk	31
BAB III	39
PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP	39
A. Konsep ide	39
B. Pengumpulan Data	40
C. Penetapan Isi Rancangan Buku	45
D. Lay-Out Rancangan Buku	46
E. Editing	49
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep	49
BAB IV	51
HASIL DAN EVALUASI	51
A. Hasil	51
B. Evaluasi	52
BAB V	55
PENUTUP	55
A. Simpulan	55

B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN A	59
LAMPIRAN B.....	60
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	61



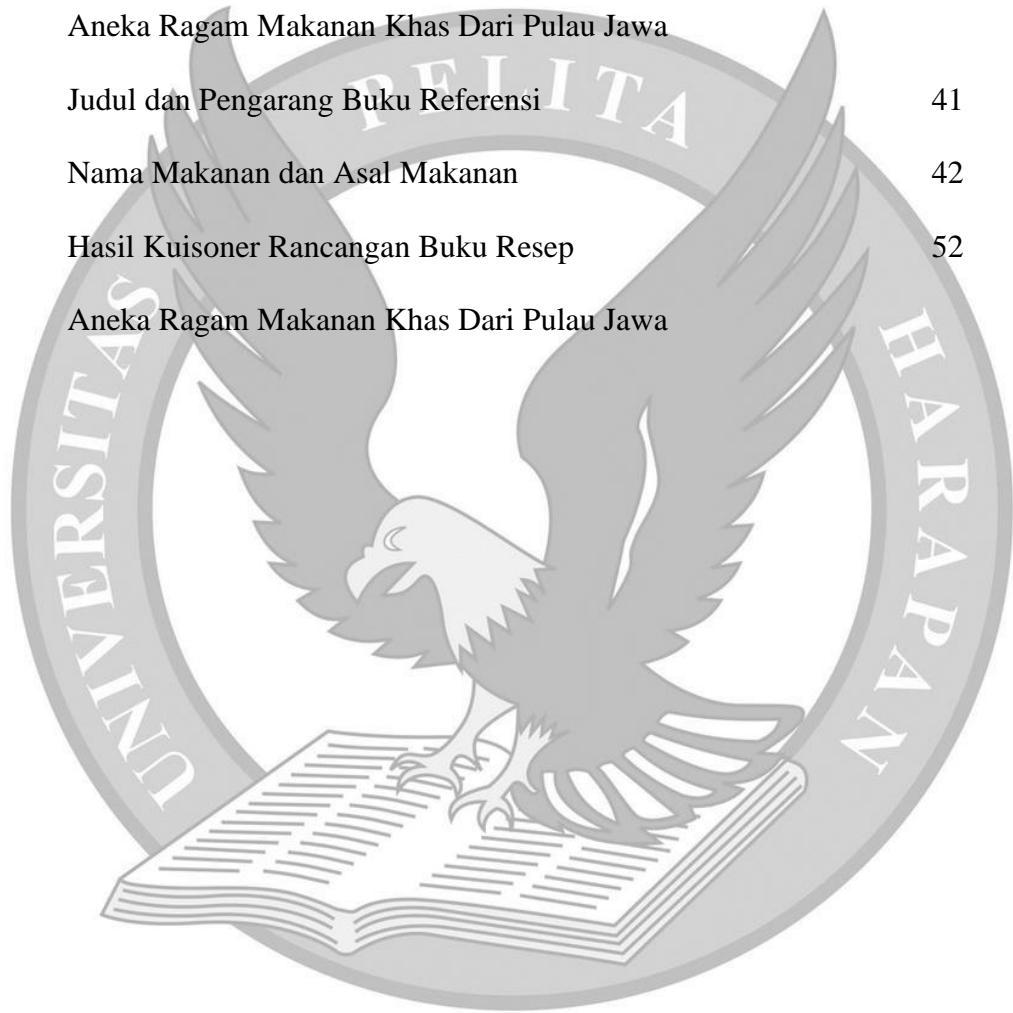
DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Halaman depan dan belakang buku resep	46
2.	Kata sambutan dosen dan penulis	47
3.	Daftar Isi	47
4.	Pendahuluan	48
5.	Isi Buku Resep	48
6.	Daftar Pustaka	49



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan-bahan yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep Aneka Ragam Makanan Khas Dari Pulau Jawa	5
2.	Peralatan yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep Aneka Ragam Makanan Khas Dari Pulau Jawa	31
3.	Judul dan Pengarang Buku Referensi	41
4.	Nama Makanan dan Asal Makanan	42
5.	Hasil Kuisoner Rancangan Buku Resep Aneka Ragam Makanan Khas Dari Pulau Jawa	52



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Lampiran A	59
2.	Lampiran B	60

