

## DAFTAR ISI

**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 Pembuatan Rancangan Buku Resep.....9

### **BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK**

A. Bahan Pembuatan Produk ..... 10

B. Peralatan Pembuatan Produk..... 19

### **BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP**

A. Konsep Ide.....23

B. Pengumpulan Data .....24

C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep .....31

D. *Lay-Out* Rancangan Buku Resep.....37

E. *Editing* .....44

F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....47

### **BAB IV HASIL DAN EVALUASI**

A. Hasil.....48

B. Evaluasi .....	50
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Simpulan.....	54
B. Saran.....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	



## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1</b>	Frekuensi Konsumsi Makanan Dari Olahan Daging Dan Ikan.....	2
<b>GAMBAR 2</b>	Pertanyaan Mengenai Kesukaan Responden Terhadap SosiS.....	2
<b>GAMBAR 3</b>	Pertanyaan Mengenai Ketertarikan Responden Terhadap Bahan Dasar Nabati.....	4
<b>GAMBAR 4</b>	Pertanyaan Mengenai Ketertarikan Responden Untuk Mencoba Sosis Menggunakan Bahan Dasar Nabati.....	5
<b>GAMBAR 5</b>	Demografi responden.....	7
<b>GAMBAR 6</b>	Pertanyaan Mengenai Kecocokan Sosis Nabati Dalam 10 Masakan Nusantara.....	8
<b>GAMBAR 7</b>	Pertanyaan Mengenai Ketepatan Warna Putih Dan Hijau Pada Isi Buku Resep.....	39
<b>GAMBAR 8</b>	Cover depan buku resep .....	40
<b>GAMBAR 9</b>	Kata pengantar dan kata sambutan dosen .....	41
<b>GAMBAR 10</b>	Daftar isi .....	41
<b>GAMBAR 11</b>	Isi resep sosis bahan nabati .....	42
<b>GAMBAR 12</b>	Isi resep masakan nusantara .....	42
<b>GAMBAR 13</b>	Daftar pustaka dan tentang penulis.....	43
<b>GAMBAR 14</b>	Cover belakang buku resep .....	43
<b>GAMBAR 15</b>	Pertanyaan Mengenai Kesukaan Responden Terhadap Gaya Visual Minimalis.....	44
<b>GAMBAR 16</b>	Pertanyaan Mengenai Kecocokan Gaya Visual Minimalis Dengan Tema.....	45
<b>GAMBAR 17</b>	Pertanyaan Mengenai Kesukaan Responden Terhadap Gaya Visual <i>Monochrome</i> .....	46
<b>GAMBAR 18</b>	Pertanyaan Mengenai Kecocokan Gaya Visual <i>Monochrome</i> Dengan Tema.....	47
<b>GAMBAR 19</b>	Pertanyaan mengenai pengetahuan bahan dasar nabati .....	51
<b>GAMBAR 20</b>	Pertanyaan mengenai tingkat kegunaan informasi buku resep ....	52
<b>GAMBAR 21</b>	Pertanyaan mengenai kemudahan dalam membaca buku resep ..	52
<b>GAMBAR 22</b>	Pertanyaan mengenai menariknya buku resep untuk dibaca .....	53

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1</b> Bahan yang digunakan .....	10
<b>TABEL 2</b> Alat yang digunakan .....	20
<b>TABEL 3</b> Hasil penilaian dari sosis menggunakan bahan dasar labu .....	26
<b>TABEL 4</b> Hasil penilaian dari sosis menggunakan bahan dasar wortel .....	27
<b>TABEL 5</b> Hasil penilaian dari sosis menggunakan bahan dasar brokoli .....	28
<b>TABEL 6</b> Hasil penilaian dari sosis menggunakan bahan dasar edamame .....	29
<b>TABEL 7</b> Hasil penilaian dari sosis menggunakan bahan dasar oat .....	30
<b>TABEL 8</b> Tahap pembuatan .....	33
<b>TABEL 9</b> Penilaian buku resep .....	50



## DAFTAR LAMPIRAN

A. Uji Panelis .....	58
B. Hasil Uji Panelis .....	67
C. Kuisisioner Penilaian Buku Resep .....	76
D. Hasil Kuisisioner Penilaian Buku Resep .....	81
E. Survei Rancangan Buku Resep.....	86
F. Hasil Survei Rancangan Buku Resep.....	91

