

# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Pembuatan Buku Resep .....	5
<b>BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK</b>	
A. Bahan Pembuatan Produk .....	7
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	12
<b>BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP</b>	
A. Konsep Ide .....	15
B. Pengumpulan Data .....	16
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep .....	19
D. Lay-Out Rancangan Buku Resep .....	20
E. Editing .....	25
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep .....	25

**BAB IV HASIL DAN EVALUASI**

A. Hasil ..... 26  
B. Evaluasi ..... 27

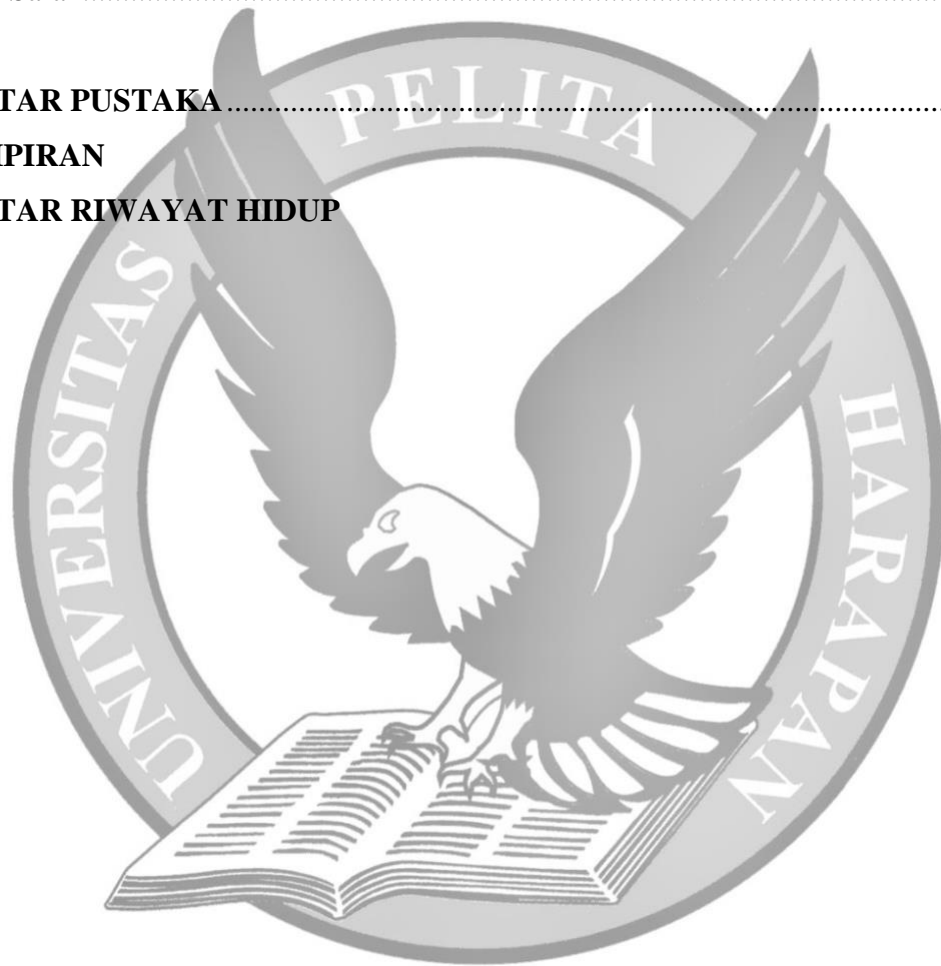
**BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan ..... 28  
B. Saran..... 29

**DAFTAR PUSTAKA** ..... 31

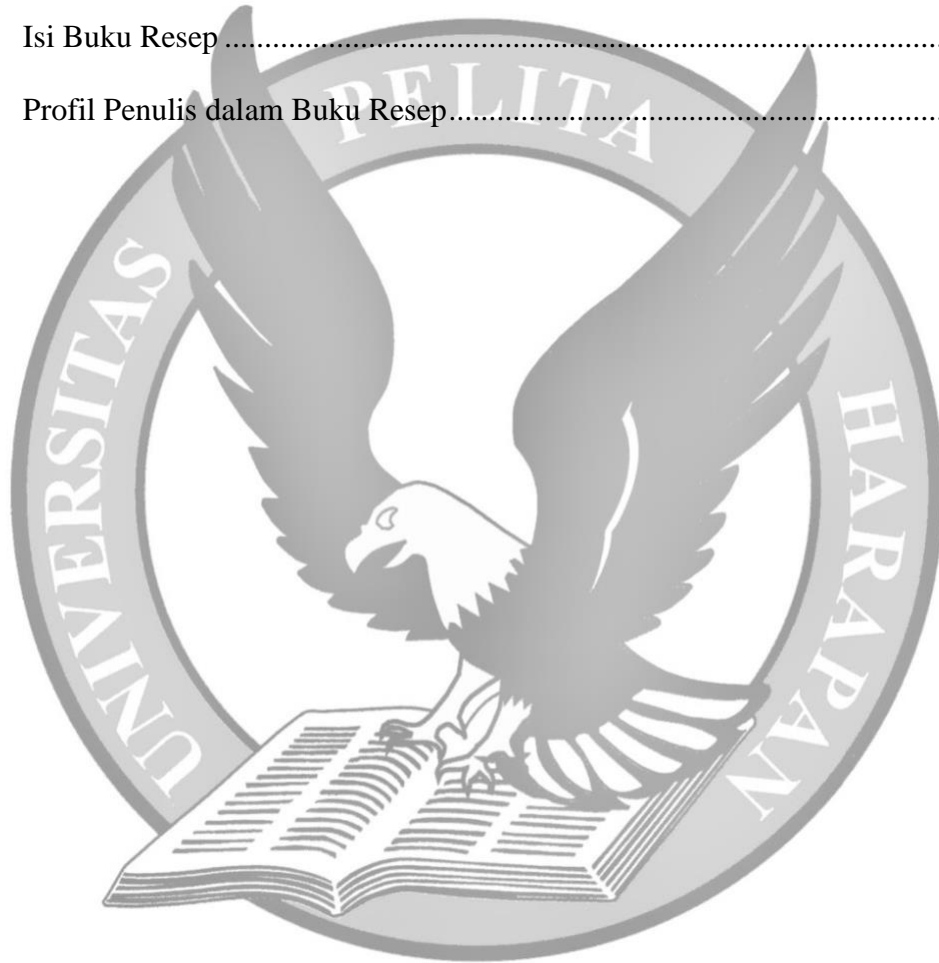
**LAMPIRAN**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



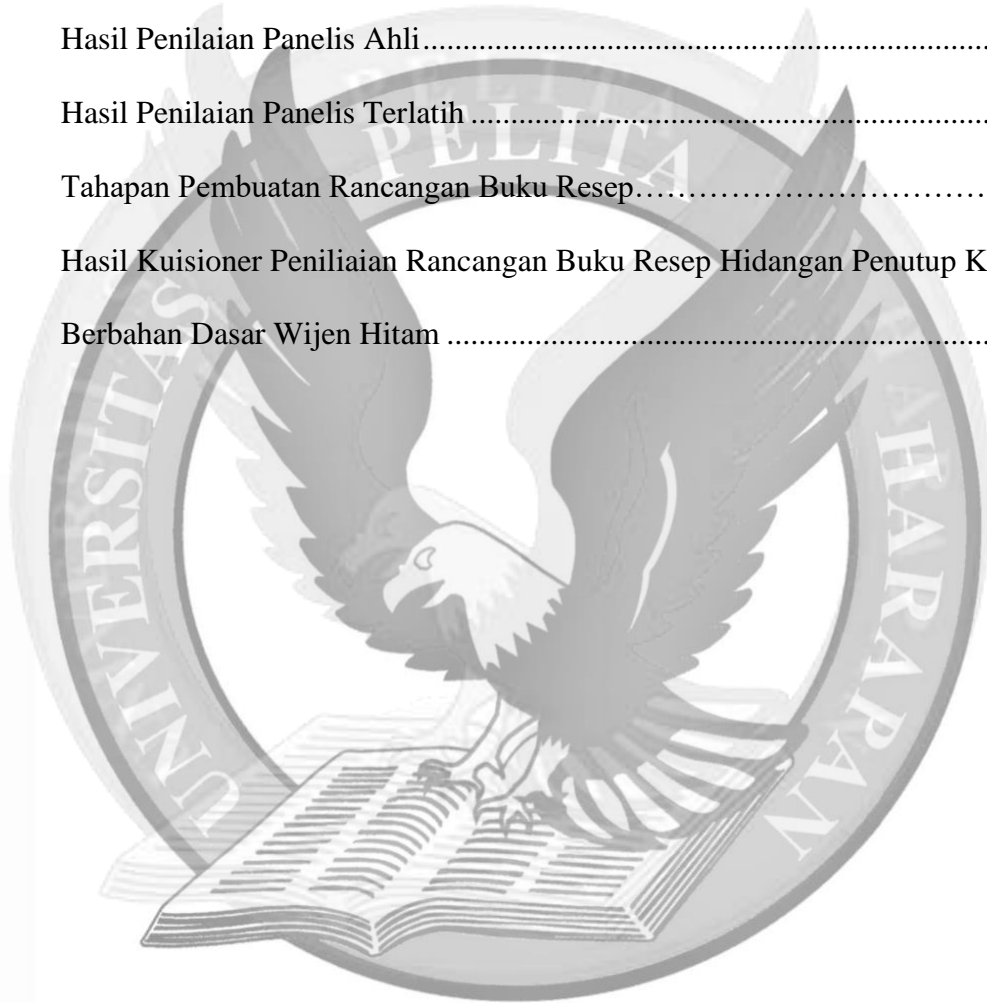
## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Data Hasil Olahan <i>Statistical Product and Service Solutions</i> (SPSS).....	20
2.	Halaman Depan Buku Resep .....	23
3.	Kata Sambutan Dosen dalam Buku Resep.....	24
4.	Isi Buku Resep .....	25
5.	Profil Penulis dalam Buku Resep.....	26



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan-bahan atau <i>items</i> yang Digunakan dalam Penggunaan Produk .....	8
2.	Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Produk .....	13
3.	Hasil Penilaian Panelis Ahli.....	18
4.	Hasil Penilaian Panelis Terlatih.....	19
5.	Tahapan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	22
6.	Hasil Kuisisioner Penilaian Rancangan Buku Resep Hidangan Penutup Kue Berbahan Dasar Wijen Hitam .....	29



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Foto Bersama Panelis Ahli.....	33
2.	Dokumentasi Saat Membuat Produk.....	34
3.	Hasil Kuesioner Evaluasi Buku Resep .....	35

