

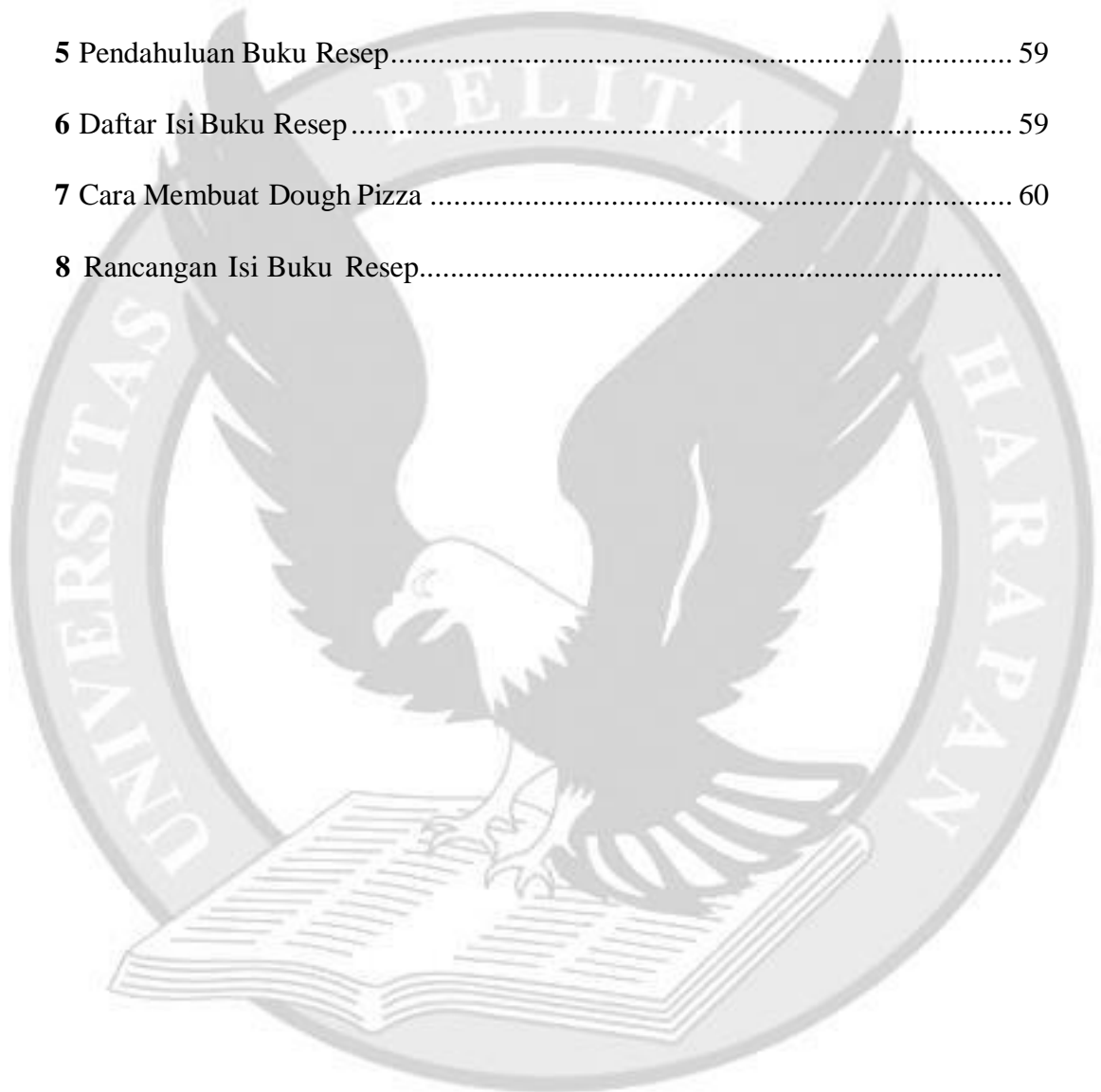
DAFTAR ISI

Halaman

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
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	6
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK.....	7
A. Bahan dan Peralatan Pembuatan Produk.....	7
B. Peralatan Pembuatan Produk	32
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP	37
A. Konsep Ide.....	37
B. Pengumpulan Data	38
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep	54
D. <i>Lay-Out</i> Rancangan Buku Resep.....	56
E. <i>Editing</i>	61
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	61
BAB IV HASIL DAN EVALUASI.....	62
A. Hasil	62
B. Evaluasi	63
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	71
A. Simpulan.....	71
B. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	74
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	80

DAFTAR PUSTAKA

1 Lokasi Persebaran Pemesanan Makanan Terpopuler Di Dunia	4
2 Rancangan kover Buku Resep.....	57
3 Kata Sambutan dari Dosen Pembimbing.....	58
4 Tentang Penulis	58
5 Pendahuluan Buku Resep.....	59
6 Daftar Isi Buku Resep.....	59
7 Cara Membuat Dough Pizza	60
8 Rancangan Isi Buku Resep.....	



DAFTAR TABEL

1 Hasil Survei Pendahuluan.....	5
2 Rempah-rempah yang digunakan dalam rancangan buku resep pizza kentang dengan 15 varian rasa Indonesia.....	8
3 Protein yang digunakan dalam rancangan buku resep pizza kentang dengan 15 varian rasa Indonesia	17
4 Buah-buahan yang digunakan dalam rancangan buku resep pizza kentang dengan 15 varian rasa Indonesia.....	21
5 Sayur-sayuran yang digunakan dalam rancangan buku resep pizza kentang dengan 15 varian rasa Indonesia.....	25
6 Bumbu perasa yang digunakan dalam rancangan buku resep pizza kentang dengan 15 varian rasa Indonesia.....	26
7 Cairan yang digunakan dalam rancangan buku resep pizza kentang dengan 15 varian rasa Indonesia	28
8 Tepung yang digunakan dalam rancangan buku resep pizza kentang dengan 15 varian rasa Indonesia	30
9 Umbi-umbian yang digunakan dalam rancangan buku resep pizza kentang dengan 15 varian rasa Indonesia.....	31
10 Bahan fermentasi yang digunakan dalam rancangan buku resep pizza kentang dengan 15 varian rasa Indonesia.....	32
11 Peralatan yang digunakan pada rancangan buku resep pizza kentang dengan 15 varian rasa Indonesia.....	33
12 Adonan pizza	38
13 Pizza sate ayam.....	39
14 Pizza rendang	40

15 Pizza ayam woku	41
16 Pizza ayam sambal matah	42
17 Pizza ayam geprek	43
18 Pizza ikan cakalang	44
19 Pizza ayam taliwang	45
20 Pizza ayam cabai hijau	46
21 Pizza gulai sapi	47
22 Pizza semur ayam	48
23 Pizza kalio sapi	49
24 Pizza pepes jamur	50
25 Pizza ayam rica-rica	51
26 Pizza empal gepuk	52
27 Pizza sate maranggi	53

