

RANCANGAN BUKU: PERKEMBANGAN ROTI DAN PANDUAN DEFINITIF DALAM PROSES PEMBUATAN ROTI

ABSTRACT

Bread is one of the foods in the culinary industry that is widely known by the public and has grown very rapidly. Bread is rich in carbohydrates and is very commonly consumed by the public. Initially, bread was only consumed by people in western regions, but over time it has become a food consumed by people all over the world, one of them is in Indonesia. The interest and habits of the Indonesian people in consuming bread is increasing, as can be seen from the number of bakeries in Indonesia. The craze for consuming bread is also felt among the general public, seen from the development of a new hobby, namely making bread which was started during the pandemic. The information in the contents of the book explains the origin of the existence of bread, starting from a brief history of bread in the world, a brief history of bread in Indonesia, types of bread in general, tools and ingredients for making bread, the process of making bread, the benefits of bread for health, terms in the world of bread, and various kinds of bread creations and their recipes. Judging from the results of the evaluation of the questionnaires that have been distributed, the respondents feel that the book design has met the standards like books in general by having an attractive book cover design, clear images, and good use, spelling, and language standards so that it is easy to understand by people. reader. The purpose of making this book design is also achieved where the author has succeeded in disseminating knowledge about bread.

Keywords: *Bread, Indonesia, Hobby, Pandemic*

ABSTRAK

Roti merupakan salah satu makanan dalam industri kuliner yang sudah dikenal luas oleh masyarakat dan sudah berkembang sangat pesat. Roti kaya akan karbohidrat dan sangat umum dikonsumsi oleh masyarakat. Awalnya roti hanya dikonsumsi oleh masyarakat daerah barat, namun seiring berjalannya waktu roti sudah menjadi makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh dunia, salah satunya di Indonesia. Ketertarikan dan kebiasaan masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi roti semakin meningkat, dilihat dari banyaknya toko roti yang ada di Indonesia. Kegemaran mengonsumsi roti juga terasa di kalangan masyarakat umum, dilihat dari berkembangnya hobi baru yaitu membuat roti yang mulai dilakukan selama masa pandemi. Informasi pada isi buku menjelaskan awal mula keberadaan roti, mulai dari sejarah singkat roti di dunia, sejarah singkat roti di Indonesia, jenis roti secara umum, alat dan bahan pembuatan roti, proses pembuatan roti, manfaat roti bagi kesehatan, istilah dalam dunia roti, dan macam-macam kreasi roti beserta resepnya. Dilihat dari hasil evaluasi kuesioner yang telah dibagikan, para responden merasa rancangan buku sudah memenuhi standar seperti buku pada umumnya dengan memiliki desain pada cover buku yang menarik, gambar yang sudah jelas, serta penggunaan, pengejaan, dan standar bahasa yang sudah baik sehingga mudah dimengerti oleh pembaca. Tujuan dari pembuatan rancangan buku ini juga tercapai dimana penulis telah berhasil dalam menyebarkan ilmu pengetahuan mengenai roti.

Kata Kunci: *Roti, Indonesia, Hobi, Pandemi*