

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR.....	ii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep	9
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK.....	10
A. Bahan-bahan	10
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	23
BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP	29
A. Konsep Ide	29
B. Pengumpulan Data	30
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep	33
D. Lay-Out Buku Resep.....	36
E. Penyuntingan	40
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	40
BAB IV HASIL DAN EVALUASI.....	42
A. Hasil.....	42
B. Evaluasi	43
BAB V SIMPULAN & SARAN	48
A. Simpulan	48
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	53
RIWAYAT HIDUP	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Grafik Makanan Jepang yang Pernah Dikonsumsi Masyarakat Indonesia	7
Gambar 2 Halaman Sampul Rancangan Buku Resep.....	38
Gambar 3 Latar Belakang & Sejarah Onigiri	39
Gambar 4 Hasil Masakan Onigiri dan Resep Masakan Lokal.....	40
Gambar 5 Hasil Kuesioner – Umur Responden	43
Gambar 6 Hasil Kuesioner – Kehadiran Buku Resep dalam Kehidupan Sehari-Hari.....	44
Gambar 7 Hasil Kuesioner – Ilustrasi Buku Resep.....	45
Gambar 8 Hasil Kuesioner – Font yang Digunakan	45
Gambar 9 Hasil Kuesioner – Kerapihan Desain dan Kesesuaian Konten	46
Gambar 10 Hasil Kuesioner – Kejelasan Instruksi yang Diberikan	47

DAFTAR TABEL

TABEL 1 Bahan-bahan Kreasi Onigiri dengan Cita Rasa Lokal.....	10
TABEL 2 Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan Kreasi Onigiri dengan Cita Rasa Lokal	23
TABEL 3 Nama Menu dan Asal Daerah.....	32
TABEL 4 Tahapan Pembuatan Rancangan Buku Resep	35



DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A-1 FORM PERTANYAAN PENYUSUNAN BUKU RESEP KREASI ONIGIRI DENGAN CITA RASA LOKAL.....	53
LAMPIRAN B-1 HASIL KUESIONER	59

