

# DAFTAR ISI

Halaman

## HALAMAN JUDUL

## PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

## PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

## PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS 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.....5

## BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK

A. Bahan-bahan.....6

B. Peralatan Pembuatan Produk.....19

## BAB III PROSES PEMBUATAN BUKU RESEP

A. Konsep Ide.....22

B. Pengumpulan Data.....23

C. Penetapan isi Rancangan Buku Resep.....31

D. Lay-Out Buku Resep.....32

E. Penyuntingan.....36

**BAB IV HASIL DAN EVALUASI**

A. Hasil.....37

B. Evaluasi.....42

**BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

A. Simpulan.....44

B. Saran.....45

**DAFTAR PUSTAKA.....46**

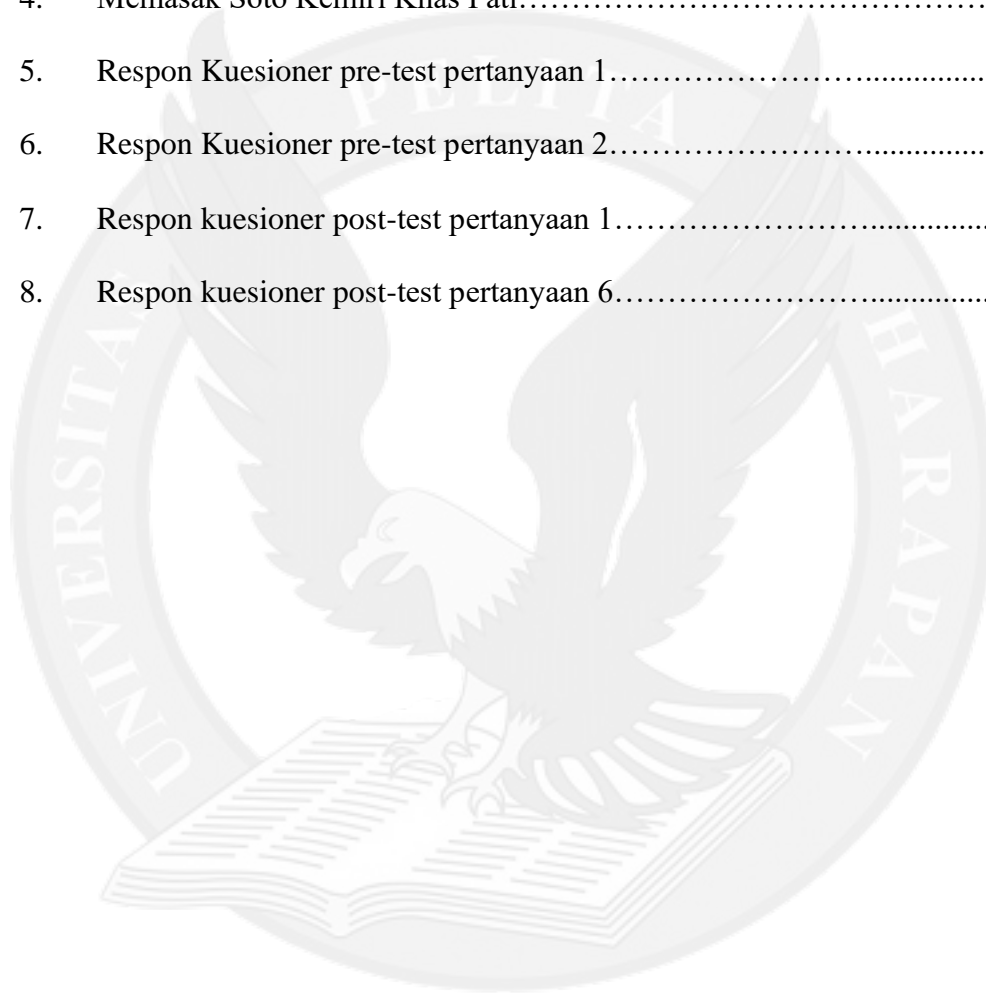
**LAMPIRAN**

**DAFTAR RIYAWAT HIDUP**



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Foto Tauto Pekalongan.....	33
2.	Soto Kemiri Asal Pati .....	34
3.	Seputar Soto Kemiri.....	35
4.	Memasak Soto Kemiri Khas Pati.....	36
5.	Respon Kuesioner pre-test pertanyaan 1.....	39
6.	Respon Kuesioner pre-test pertanyaan 2.....	40
7.	Respon kuesioner post-test pertanyaan 1.....	41
8.	Respon kuesioner post-test pertanyaan 6.....	41



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Wisatawan Domestik di Provinsi Jawa Tengah 2014-2020.....	2
2.	Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep.....	7
3.	Peralatan yang digunakan dalam buku resep.....	19
4.	15 Makanan Khas Jawa Tengah Bagian Utara.....	23
5.	Hasil Uji Hedonik Pertama Panelis 1.....	25
6.	Hasil Uji Hedonik Pertama Panelis 2.....	26
7.	Hasil Uji Hedonik Pertama Panelis 3.....	27
8.	Hasil Uji Hedonik Kedua Panelis 1.....	28
9.	Hasil Uji Hedonik Kedua Panelis 2.....	28
10.	Hasil Uji Hedonik Kedua Panelis 3.....	29
11.	Hasil Uji Perhitungan Uji Ranking.....	30
12.	Timetable Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	31

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Lampiran A.....	A-1

