

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAHAN TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep .....	3
<b>BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK .....</b>	<b>4</b>
A. Bahan Pembuatan Produk Bahan Pembuatan Produk.....	4
B. Peralatan Pembuatan Produk .....	81
<b>BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP.....</b>	<b>94</b>
A. Konsep Ide .....	94
B. Pengumpulan Data .....	94
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep.....	102
D. Lay-Out Rancangan Buku Resep .....	105
E. Penyuntingan.....	109
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep .....	109
<b>BAB IV HASIL DAN EVALUASI .....</b>	<b>110</b>
A. Hasil .....	110
B. Evaluasi .....	116
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>128</b>
A. Simpulan .....	128
B. Saran.....	128

**DAFTAR PUSTAKA.....130**

**LAMPIRAN**

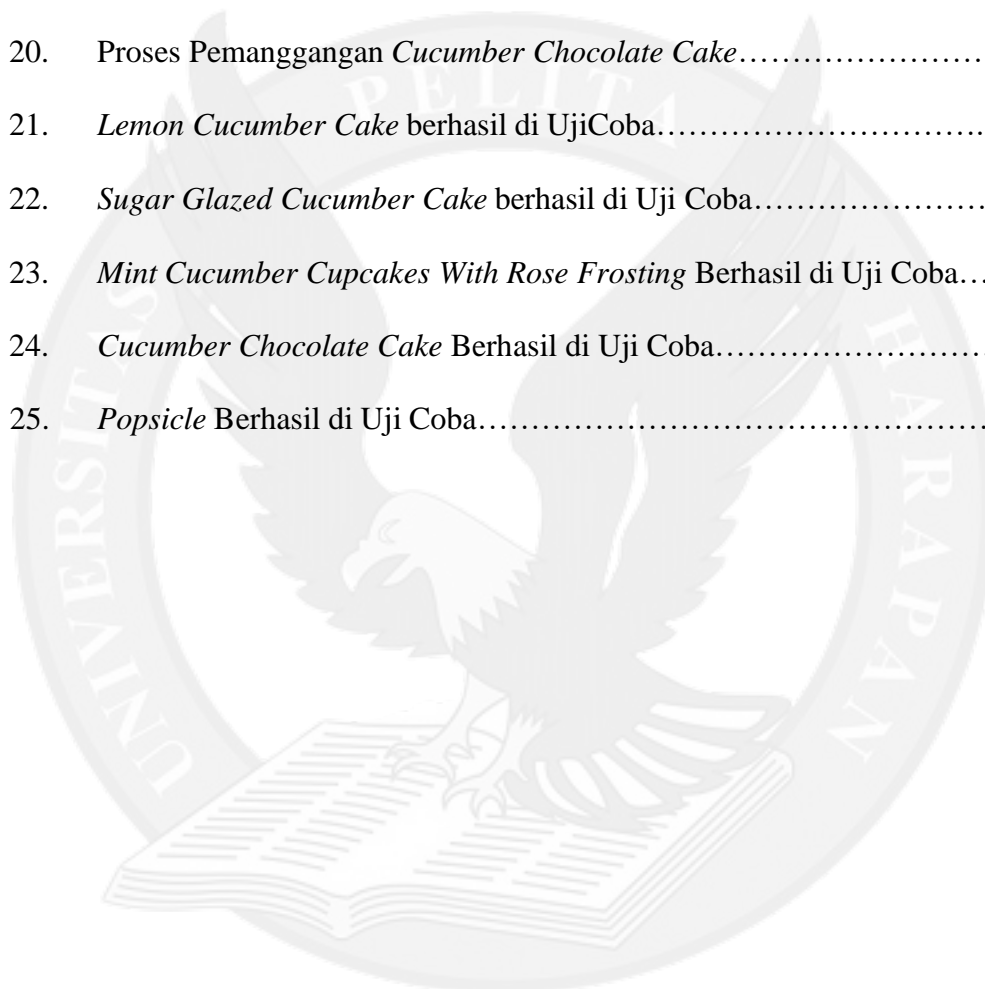
**RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Hasil Survei .....	95
2.	Contoh Formulir Uji Organoleptik.....	102
3.	Sampul Depan Buku Resep .....	107
4.	Contoh Isi Buku Resep.....	108
5.	Umur Responden.....	117
6.	Pekerjaan Responden .....	117
7.	Hasil Survei Sampul Buku Resep .....	118
8.	Hasil Survei Bahasa Yang Digunakan Dalam Buku Resep .....	118
9.	Hasil Survei Pemilihan Warna Buku Resep.....	119
10.	Hasil Survei Tata Letak Resep .....	120
11.	Hasil Survei Design Buku Resep .....	120
12.	Hasil Survei Tampilan Gambar Dalam Buku Resep.....	121
13.	Hasil Survei Resep Mudah dimengerti.....	121
14.	Hasil Survei Kritik dan Saran Mengenai Buku Resep .....	122

15.	Hasil Survei Apakah Responden Sudah Mengenal Hidangan Penutup Berbahan Dasar Mentimun .....	123
16.	Melelehkan Gula di Pan .....	124
17.	Mencampur Bahan dalam Mixer.....	124
18.	Menghaluskan Bahan Dalam Blender .....	125
19.	Sebagian Produk Selesai Uji Coba.....	125
20.	Proses Pemangangan <i>Cucumber Chocolate Cake</i> .....	125
21.	<i>Lemon Cucumber Cake</i> berhasil di UjiCoba.....	126
22.	<i>Sugar Glazed Cucumber Cake</i> berhasil di Uji Coba.....	126
23.	<i>Mint Cucumber Cupcakes With Rose Frosting</i> Berhasil di Uji Coba.....	126
24.	<i>Cucumber Chocolate Cake</i> Berhasil di Uji Coba.....	127
25.	<i>Popsicle</i> Berhasil di Uji Coba.....	127



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Bahan Pembuatan <i>Cucumber Chocolate Cake</i> .....	4
2.	Bahan Pembuatan <i>Sugar Glaze Cucumber Bread</i> .....	17
3.	Bahan Pembuatan <i>Chinese Cucumber Cold Cake</i> .....	27
4.	Bahan Pembuatan <i>Mint Cucumber Cupcakes With Rose Frosting</i> .....	34
5.	Bahan Pembuatan <i>Cucumber Raspberry Popsicle</i> .....	42
6.	Bahan Pembuatan <i>Lemon Cucumber Popsicle</i> .....	46
7.	Bahan Pembuatan <i>Melon Cucumber Granita</i> .....	50
8.	Bahan Pembuatan <i>Cucumber Ice Cream</i> .....	55
9.	Bahan Pembuatan <i>Cucumber Yogurt Jelly</i> .....	61
10.	Bahan Pembuatan <i>Lemon Cucumber Cake With Lemon Icing</i> .....	70
11.	Peralatan Pembuatan Produk.....	81
12.	Hasil Survei Menu.....	100
13.	Urutan Menu Tertinggi Sampai Terendah .....	101
14.	<i>Time Table</i> Pembuatan Isi Rancangan Buku Resep.....	102
15.	Tanggal Uji Coba Produk.....	112