

DAFTAR ISI

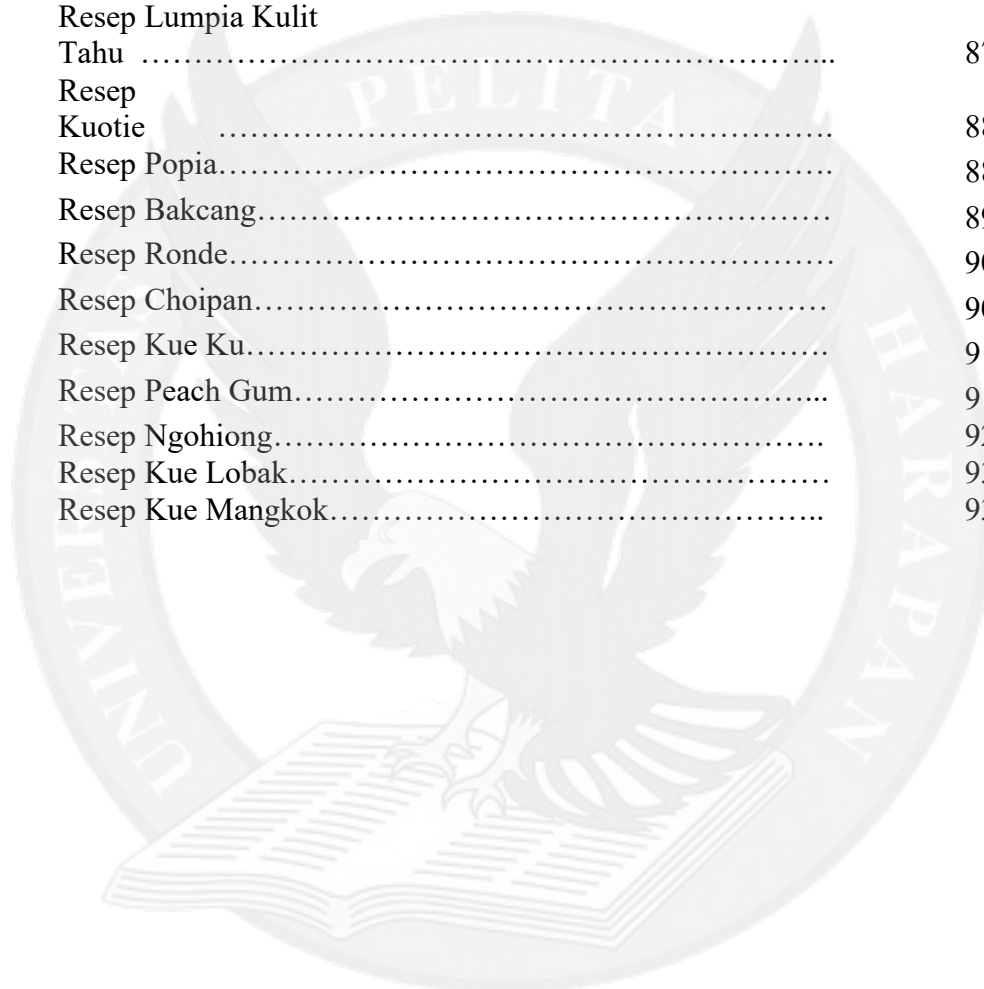
HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR.....	Error!
Bookmark not defined.	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	Error! Bookmark not
defined.	
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep	3
BAB II	4
BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK.....	4
A. Bahan dan Cara Pembuatan Produk.....	4
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	71
BAB III.....	75
PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP.....	75
A. Konsep Ide	75
B. Pengumpulan Data	75
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep.....	86
D. Lay-out Rancangan Buku Resep.....	87
E. Editing.....	89
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep	90
BAB IV	91
HASIL DAN EVALUASI.....	91
A. Hasil	91
B. Evaluasi.....	92
BAB V.....	100

A. Simpulan	100
B. Saran.....	100
RIWAYAT HIDUP	104



DAFTAR TABEL

Bahan-bahan dalam Pembuatan Makanan ringan Tionghoa...	6
Peralatan yang digunakan dalam pembuatan makanan ringan.....	80
Resep Siomay.....	85
Resep Hakau.....	85
Resep Onde.....	86
Resep Bakpao.....	86
Resep Lumpia Kulit Tahu	87
Resep Kuotie	88
Resep Popia.....	88
Resep Bakcang.....	89
Resep Ronde.....	90
Resep Choipan.....	90
Resep Kue Ku.....	91
Resep Peach Gum.....	91
Resep Ngohiong.....	92
Resep Kue Lobak.....	93
Resep Kue Mangkok.....	93



DAFTAR LAMPIRAN

Foto Uji Panelis.....	120
Foto Makanan untuk Uji Panelis.....	121
Foto Makanan Uji Coba.....	122
Gambar Hasil Uji Panelis.....	123



DAFTAR GAMBAR

Cover Buku Resep	96
Prakata	96
Kata Sambutan Dosen Pembimbing.....	97
Kata Sambutan Dosen Pembimbing 2.....	97
Isi Buku Resep.....	98
Skala Usia.....	102
Pertanyaan 1.....	103
Pertanyaan 2.....	104
Pertanyaan 3.....	104
Pertanyaan 4.....	105
Pertanyaan 5.....	106
Pertanyaan 6.....	106
Pertanyaan 7.....	107
Pertanyaan 8.....	108

