

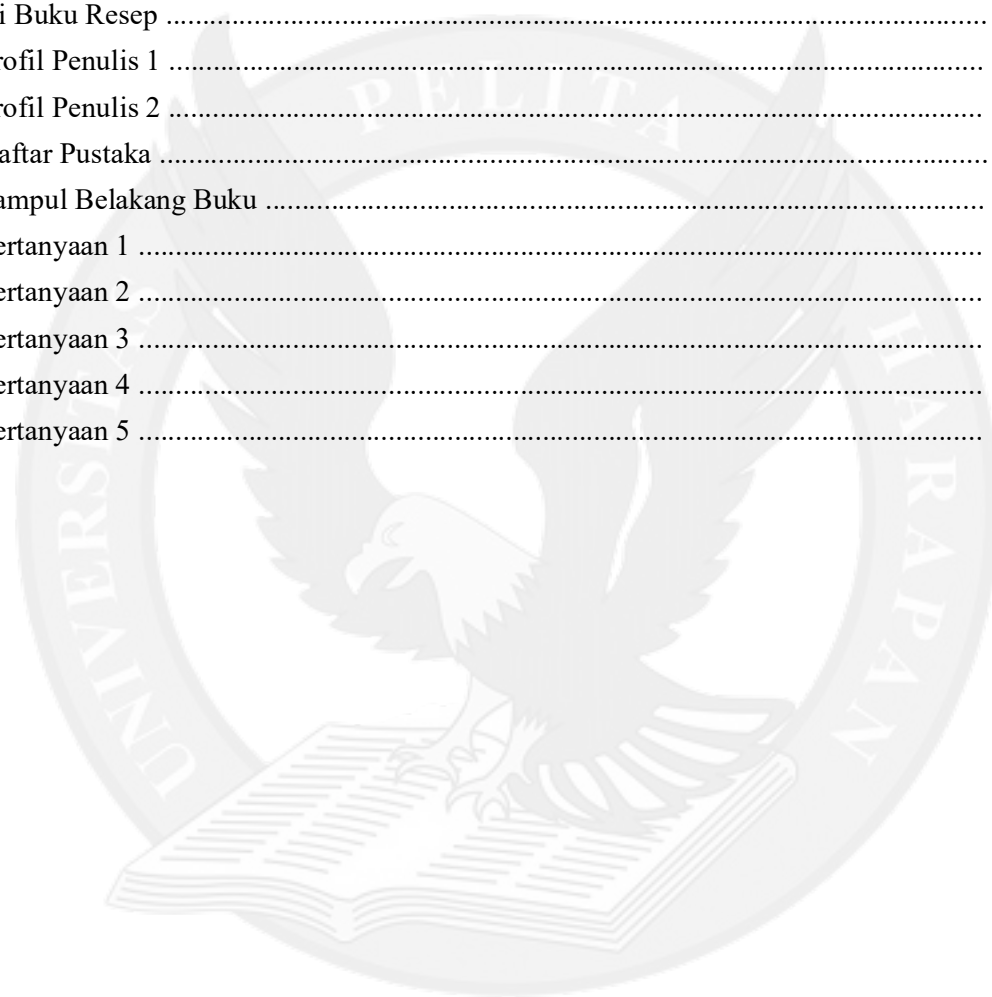
DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	13
A. Latar Belakang.....	13
B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep.....	15
BAB II BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK.....	16
A. Bahan Pembuatan Produk.....	16
B. Peralatan Pembuatan Produk.....	89
BAB III PROSES PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP.....	91
A. Konsep Ide.....	91
B. Pengumpulan Data	92
C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep	106
D. Lay-out Rancangan Buku Resep	106

1. Tema	111
2. Font.....	111
3. Warna.....	112
4. Desain	112
E. Editing.....	112
F. Pencetakan Rancangan Buku Resep.....	113
BAB IV HASIL DAN EVALUASI.....	114
A. Hasil	114
B. Evaluasi	115
BAB V PENUTUP.....	120
A. Simpulan	120
B. Saran	121
DAFTAR PUSTAKA	122

DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1	Sampul Buku Resep	107
2	Kata Pengantar	107
3	Kata Sambutan Dosen Pembimbing	108
4	Daftar Isi	108
5	Isi Buku Resep	109
6	Profil Penulis 1	109
7	Profil Penulis 2	110
8	Daftar Pustaka	110
7	Sampul Belakang Buku	111
8	Pertanyaan 1	116
9	Pertanyaan 2	116
10	Pertanyaan 3	117
11	Pertanyaan 4	118
12	Pertanyaan 5	118



DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1	Tabel 2.1 Bahan bahan yang digunakan dan cara masak	16
2	Tabel 2.2 Peralaran yang digunakan	89
3	Tabel 3.3 Hasil Dari Panelis Penguji	92

