

NO. DAFTAR FPIPS: 4221/UN.40.2.5.3/PL/2014

**INOVASI PRODUK KUE TRADISIONAL ALI AGREM
MENGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian dari
Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata*



Oleh :

Adhita Dwi Septiani

1006048

**FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2014

Adhita Dwi Septiani, 2014

INOVASI PRODUK KUE TRADISIONAL ALI AGREM MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

**INOVASI PRODUK KUE TRADISIONAL ALI AGREM DENGAN
MENGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU**

Oleh:

Adhita Dwi Septiani

Skripsi yang Diajukan untuk Memenuhi Salah satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pariwisata pada Fakultas Ilmu Pengetahuan Sosial

© Adhita Dwi Septiani 2014
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2014

Hak cipta dilindungi undang-undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan cara dicetak
ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin tertulis dari penulis

LEMBAR PENGESAHAN

**INOVASI PRODUK KUE TRADISIONAL ALI AGREM
MENGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU**

Oleh:
Adhita Dwi Septiani

Skripsi disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I

Agus Sudono SE.MM
NIP. 19820508.200812.1.002

Pembimbing II

Christian H.Rumayar, S.Sos.,MM.Par
NIP. 19691228200212.1.001

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering

Agus Sudono SE.MM
NIP. 19820508.2008121.002

Adhita Dwi Septiani, 2014

INOVASI PRODUK KUE TRADISIONAL ALI AGREM MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu