

**Analisis Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Produk *Cheese
Cake* Menggunakan Beras Merah**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Dari Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata
Manajemen Industri catering*



Marytha Nur Waffa
1105064

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

2016

***CHEESE CAKE* DENGAN MENGGUNAKAN FORMULASI BERAS
MERAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

Oleh
Marytha Nur Waffa
1105064

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Memperoleh gelar Sarjana Pariwisata
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Marytha Nur Waffa
Universitas Pendidikan Indonesia
Juni 2016

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Skripsi ini tidak boleh perbanyak seluruhnya atau sebagian
Dengan dicetak ulang, difoto kopi atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA INOVASI PRODUK
CHEESE CAKE MENGGUNAKAN BERAS MERAH**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I

Woro Priatini, S.Pd., M.Si
NIP. 19710309201012.2.001

Pembimbing II

Drs Herry Ryana, M.Pd
NIP.19530401.198103.1.001

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering

Agus Sudono, SE., MM.
NIP.19820508.200812.1.002

Mahasiswa

Marytha Nur Waffa
NIM 1105064