

**INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI KACANG HIJAU (SEBAGAI
ALTERNATIF PENGGANTI DAGING DARI PROTEIN NABATI)**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk

Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata



Oleh :

Anggi Melianti

1202925

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

2016

LEMBAR HAK CIPTA

**INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI KACANG HIJAU (SEBAGAI
ALTERNATIF PENGGANTI DAGING DARI PROTEIN NABATI)**

Oleh
Anggi Melianti

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

©Anggi Melianti 2016
Universitas Pendidikan Indonesia
Oktober 2016

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian dengan dicetak ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

**INOVASI PRODUK KERUPUK GULUNG DENGAN BAHAN
TAMBAHAN KACANG TUNGGAK**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

Woro Priatini, S.Pd.,M,Si

**NIP.19710309.201012.2.001
19851024.201404.1001**

SE.,MM.Par

Taufik Abdullah,

NIP.

**Mengetahui,
Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering**

**Agus Sudono, SE.MM
NIP. 19820508.200812.1.002**

Mahasiswa

Anggi Melianti
1202925

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Anggi Melianti

NIM : 1202925

Jurusan : Manajemen Industri Katering

Fakultas : Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI KACANG HIJAU (SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING DARI PROTEIN NABATI) sepenuhnya adalah hasil karya saya sendiri, bukan merupakan plagiat atas karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian dalam karya saya ini.

Bandung, Oktober 2016

Penulis

Anggi Melianti

1202925

NIM.

BERITA ACARA

Ujian sidang sarjana pariwisata dilaksanakan pada:

Hari/Tanggal : 26 Oktober 2016

Waktu : 09.00 s/d Selesai

Tempat : Ruang Sidang Lantai 2 Gedung FPIPS UPI

Judul : INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI
KACANG HIJAU (SEBAGAI
ALTERNATIF PENGGANTI DAGING
DARI PROTEIN NABATI)

Panitia Ujian Sidang Sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering Adalah Sebagai Berikut:

Ketua : Prof. Dr. H Karim Suryadi, M.Si

(Dekan FPIPS UPI)

Sekretaris : Agus Sudono SE, MM

(Ketua Program Studi Manajemen Industri

Katering)

Anggota : Dr. Elly Malihah, M.Si

(Pembantu Dekan Bidang Akademik dan

Kemahasiswaan)

Penguji:

Penguji I : Dewi Turgarini, MM.Par

Penguji II : Christian H Rumayar ,S.Sos.,MM.Par

Penguji III : Dony Riyadi, SS. T. Par.,MM.Par

LEMBAR PENGESAHAN

**INOVASI PRODUK ROTI GORENG ISI KACANG HIJAU (SEBAGAI
ALTERNATIF PENGGANTI DAGING DARI PROTEIN NABATI)**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Woro Priatini, S.Pd.,M.Si
NIP. 19710309.201012.2.001

Pembimbing II



Taufik Abdullah. SE.,MM.Par
NIP. 19851024.201404.1001

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering



Agus Sudono, SE.MM
NIP. 19820508.200812.1.002



Anggi Melianti
1202925

