NO. DAFTAR FPFIPS : 107/UN40.A2.8/PP/2017

INOVASI *OGURA CAKE* DENGAN TEPUNG KETAN HITAM SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PRODUK

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata

Oleh :

IMAN SOPIANTO SONRI

NIM. 1304055

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING

FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

2017

==========

Inovasi Ogura Cake Dengan Tepung Ketan Hitam Sebagai Bahan Tambahan Produk

Oleh
Iman Sopianto Sonri

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

© Iman Sopianto Sonri 2017
Universitas Pendidikan Indonesia
Maret 2017

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

INOVASI *OGURA CAKE* DENGAN TEPUNG KETAN HITAM SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PRODUK

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh pembimbing

Pembimbing 1

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

Pembimbing II

Christian H. Rumayar, MM.Par
NIP. 19691228.200212.1.001

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering

Agus Sudono, SE.,MM.
NIP. 19820508.200812.1.002

Mahasiswa

Iman Sopianto Sonri
1304055