

NO.DAFTAR.FPIPS : 170/UN40.A2.8/88/2018

**INOVASI PRODUK KUE BASAH MENGGUNAKAN BAHAN
TAMBAHAN TEPUNG GEMBILI BERBASIS DAYA TERIMA
KONSUMEN**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata (S.Par)



Oleh

Desi Rachmawati

1405237

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

BANDUNG

2018

INOVASI PRODUK KUE BASAH MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHA
TEPUNG GEMBILI BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Oleh :

Desi Rachmawati

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

©Desi Rachmawati 2018

Universitas Pendidikan Indonesia

April 2018


Hak Cipta dilindungi Undang-undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang, difoto copy, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

**“INOVASI PRODUK KUE BASAH MENGGUNAKAN BAHAN
TAMBAHAN TEPUNG GEMBI BERBASIS DAYA TERIMA
KONSUMEN”**

Skripsi disetujui dan disahkan oleh :

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Mandradhitya Kusuma Putra, M.Sc
NIP. 19851224.201101.1.010

Mengetahui,

**Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering**



(Agus Sudono SE, MM)
NIP. 19820508.200812.1.002

Penanggung jawab



(Desi Rachmawati)

1405237