

Daftar Isi

| | |
|--|-----|
| KATA PENGANTAR | i |
| ABSTRAK..... | iii |
| <i>ABSTRACT</i> | iv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3 Kegunaan Penelitian..... | 4 |
| 1.3.1 Kegunaan Teoritis..... | 4 |
| 1.3.2 Kegunaan Praktis..... | 4 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR | 5 |
| 2.1 TALAS..... | 5 |
| 2.1.2 Pengertian Gnocchi..... | 5 |
| 2.1.3 Pengertian Pemanfaatan Talas sebagai Substitusi Kentang..... | 6 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 7 |
| 3.1 Objek penelitian..... | 7 |
| 3.2 Metode penelitian..... | 7 |
| 3.3 Teknik Pengumpulan Data..... | 7 |
| BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN | 9 |
| 4.1 Talas dapat dijadikan Formulasi bahan baku Gnoochi..... | 9 |
| 4.2 Daya Terima Talas sebagai Substitusi Kentang dan Penambahan Saus Aglio Olio Dalam Pembuatan Gnoochi..... | 11 |
| 4.2.1 Hasil dan Pembahasan..... | 15 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 16 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 16 |
| 5.2 Saran..... | 17 |
| LAMPIRAN..... | 18 |
| DAFTAR PUSTKA..... | 19 |