

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 Gnocchi	9
4.2 Daya Terima Talas sebagai Substitusi Kentang dan Penambahan Saus Aglio Olio Dalam Pembuatan Gnocchi	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 PUSTAKA	19