

## Daftar Isi

---

<b>PERNYATAAN</b> .....	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i> .....	iv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	3
1.3 TUJUAN PENELITIAN .....	3
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	4
2.1 DEKONSTRUKSI MAKANAN .....	4
2.2 KUDAPAN / JAJANAN TRADISIONAL .....	4
2.3 LEPET JAGUNG .....	5
2.4 WAFFLE .....	5
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	7
3.1 METODE PENELITIAN .....	7
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	8
4.1 FORMULASI RESEP WAFFLE LEPET JAGUNG .....	8
4.2 HASIL UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP INOVASI DEKONSTRUKSI WAFFLE LEPET JAGUNG .....	11
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	17
5.1 KESIMPULAN .....	17
5.2 SARAN .....	17
DAFTAR PUSTAKA .....	18