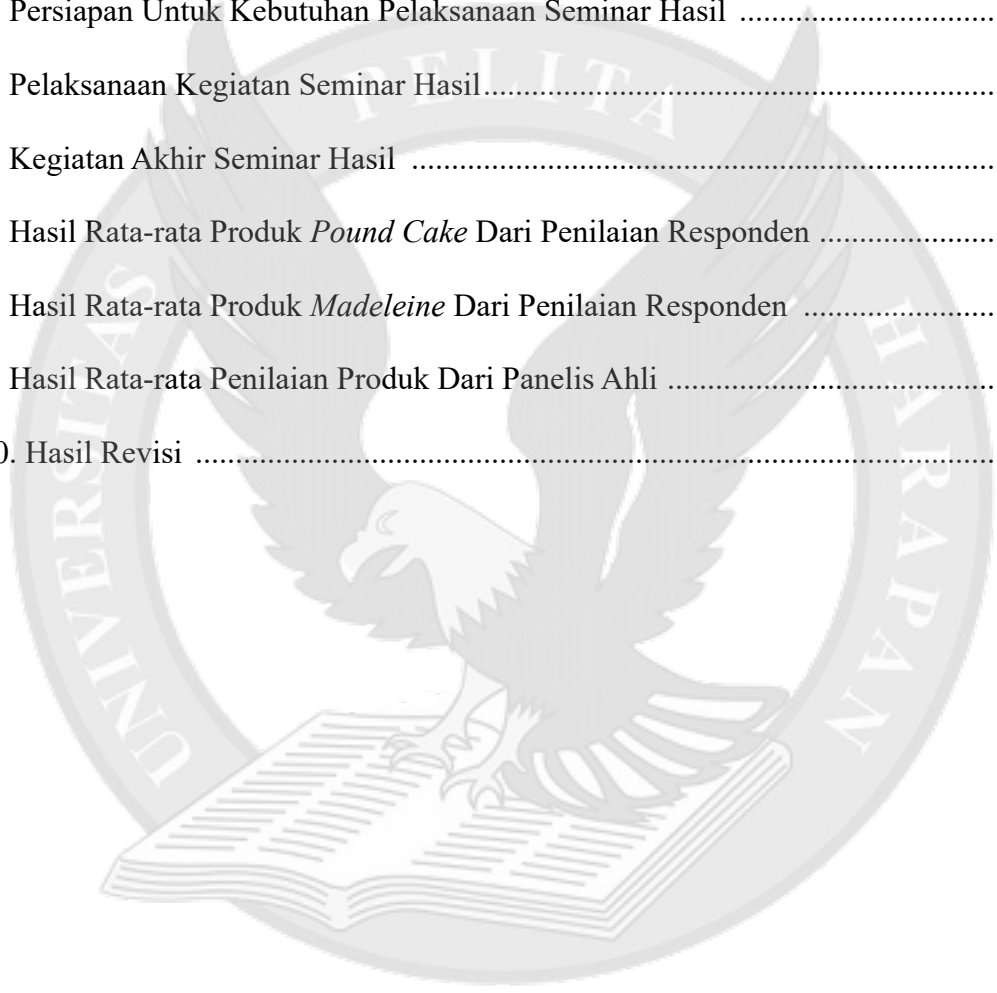


DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
BAB II PROFIL KEGIATAN	13
A. Nama dan Tema Kegiatan	13
B. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan	13
C. Pemateri	13
D. Profil Peserta/Partisipan	14
BAB III PENYELENGGARAAN SEMINAR	16
A. Persiapan	16
B. Pelaksanaan Kegiatan Seminar	17
C. Penutupan	18
D. Dokumentasi Pelaksanaan Seminar Hasil	19
BAB IV PEMBAHASAN	20
A. Pemaparan Materi	20
B. Pemaparan Umpan Balik	22
BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI	26
A. Simpulan	26
B. Rekomendasi	26
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	30

DAFTAR TABEL

1. Perbandingan Komposisi Tepung Terigu, Tepung Mocaf, dan Tepung <i>Almond</i>	5
2. Perbandingan Kandungan Gula Pasir dan Pemanis Stevia	7
3. Perbandingan Gula <i>Pound Cake</i> , <i>Butter Cake</i> , dan <i>Madeleine</i>	9
4. Persiapan Untuk Kebutuhan Pelaksanaan Seminar Hasil	16
5. Pelaksanaan Kegiatan Seminar Hasil.....	17
6. Kegiatan Akhir Seminar Hasil	18
7. Hasil Rata-rata Produk <i>Pound Cake</i> Dari Penilaian Responden	21
8. Hasil Rata-rata Produk <i>Madeleine</i> Dari Penilaian Responden	21
9. Hasil Rata-rata Penilaian Produk Dari Panelis Ahli	22
10. Hasil Revisi	24



DAFTAR GAMBAR

1. Dokumentasi Pelaksanaan Seminar Hasil 19
2. Dokumentasi Pelaksanaan Seminar Hasil 19

