

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL .....	i
ABSTRAK .....	
ABSTRACT .....	
HALAMAN PENGESAHAN .....	
KATA PENGANTAR .....	
DAFTAR ISI .....	1
DAFTAR TABEL.....	
DAFTAR GAMBAR .....	
BAB I .....	
PENDAHULUAN .....	
1.1 Latar Belakang Masalah .....	
1.2 Identifikasi Masalah.....	
1.3 Pembatasan Masalah.....	
1.4 Tujuan Penulisan.....	
1.5 Kegunaan Penulisan.....	
BAB II.....	
LANDASAN TEORI .....	
21 Tongseng .....	
2.1.1. Sejarah Tongseng .....	
2.1.2 Filosofi Tongseng .....	
2.1.3 Bahan Utama .....	
Tabel 2.14 Kandungan Kubis per 100 gram .....	
2.1.3.1 Bahan Pembuatan Tongseng .....	
Tabel 2.9 Kandungan Gizi Kunyit per 100 gram .....	
Tabel 2.10 Kandungan Gizi Ketumbar per 100 gram.....	
Tabel 2.15 Kandungan Gizi Garam per 100 gram.....	
Tabel 2.11 Kandungan Gizi Kayu Manis per 100 gram .....	
Tabel 2.13 Kandungan Gizi Daun Salam per 100 gram.....	
Tabel 2.18 Kandungan Gizi Tomat per 100 gram .....	
2.1.4 Alat Pembuatan Tongseng.....	

<b>2.1.5</b>	Prinsip Pembuatan Tongseng .....
<b>2.1.6</b>	Teknik Pembuatan Tongseng.....
2.17.	Penyajian Tongseng.....
Gambar 2.26 Soup Plate .....	
<b>2.2</b>	Kualitas Tongseng .....
<b>2.2.1</b>	Konsep Kualitas.....
<b>2.2.2</b>	Aspek-Aspek Kualitas Tongseng .....
<b>2.3</b>	Analisis Biaya Produk dan Harga Jual.....
2.3.1.	Menentukan Total Harga Bahan Baku .....
2.3.2	Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan..
2.3.3	Menentukan Presentase Food Cost .....
2.3.4	Menentukan Harga Jual.....
BAB III.....	
PEMBAHASAN .....	
<b>3.1</b>	Tempat dan Waktu Ujicoba.....
<b>3.2</b>	Prosedur Ujicoba .....
<b>3.2.1</b>	Ujicoba 1 Tongseng Yogyakarta .....
<b>3.2.2</b>	Ujicoba 2 Tongseng Yogyakarta .....
Tabel 3.2 Komposisi Formula Ujicoba 2 Tongseng Yogyakarta ..... <b>defined.</b>	
<b>3.2.3</b>	Ujicoba 3 Tongseng Yogyakarta .....
Tabel 3.3 Komposisi Formula Ujicoba 3 Tongseng Yogyakarta .....	
<b>3.3</b>	Uji Validasi Kualitas Tongseng Yogyakarta .....
<b>3.3.1</b>	Aspek Warna.....
<b>3.3.2</b>	Aspek Aroma.....
<b>3.3.3</b>	Aspek Rasa.....
<b>3.3.4</b>	Aspek Tekstur .....
<b>3.3.5</b>	Aspek Konsistensi.....
<b>3.3.6</b>	Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi .....
Tabel 3.8 Rekapitulasi Nilai Keseluruhan Aspek Hasil Validasi	

<b>3.4</b>	Penyajian Hasil Standarisasi Tongseng Yogyakarta .....
<b>3.5</b>	Analisis Biaya.....
<b>3.6</b>	Kelemahan Ujicoba .....
BAB IV .....	.
KESIMPULAN .....	.
<b>4.1</b>	Kesimpulan.....
<b>4.2</b>	Saran.....
DAFTAR PUSTAKA .....	.
References .....	.
LAMPIRAN .....	.
<b>HASIL UJI VALIDASI KUALITAS TONGSENG DARI PROVINSI YOGYAKARTA.....</b>	
Validator:	Dr. Rina Febriana, M.Pd.....
Yeni Yulianti,	M, Pd.....

