



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL.....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT KETERANGAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>iv</b>
<b><i>ABSTRACT</i>.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR ISTILAH.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>14</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Pertanyaan Penelitian.....	5
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
1.6. Tinjauan Pustaka.....	7
1.7. Landasan Teori.....	11
1.8. Metodologi Penelitian.....	15



<b>BAB II.....</b>	<b>21</b>
<b>DESKRIPSI OBJEK PENELITIAN.....</b>	<b>21</b>
2.1. Lokasi Penelitian.....	21
2.2. Gambaran Umum.....	22
<b>BAB III.....</b>	<b>28</b>
<b>PEMBAHASAN.....</b>	<b>28</b>
3.1. Proses Pembuatan Saus di Roaster and Bear.....	28
3.2. Proses Penyimpanan Saus di Roaster and Bear.....	48
<b>BAB 4.....</b>	<b>63</b>
<b>PENUTUP.....</b>	<b>63</b>
4.1. Kesimpulan.....	62
4.2. Saran.....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>66</b>