

## DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul .....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Ringkasan .....	iii
Prakata .....	v
Daftar Isi .....	vi
Daftar Tabel .....	vii
Daftar Gambar .....	viii
Daftar Lampiran .....	ix
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Analisis Situasi .....	1
1.2 Permasalahan Mitra .....	2
BAB II. TARGET DAN LUARAN .....	5
BAB III. METODE PELAKSANAAN .....	6
BAB IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI .....	9
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	10
5.1 Paket teknologi / metode pengolahan roti manis sehat berserat tinggi	10
5.1.1 Pembuatan MOCAF .....	10
5.1.2 Pembuatan Roti Manis .....	13
5.2 Pembuatan alat pencampur/pengaduk adonan .....	17
5.3 Pembuatan rombong inovatif untuk penjualan roti manis sehat berserat tinggi .....	20
DAFTAR PUSTAKA .....	21
LAMPIRAN 1 .....	22
LAMPIRAN 2 .....	23

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Luaran Kegiatan I <sub>b</sub> M .....	5
Tabel 2. Lingkup dan Rencana Kegiatan .....	7
Tabel 3. Indikator Kinerja Pelaksanaan Kegiatan I <sub>b</sub> M .....	8

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Proses pembantingan adonan .....	3
Gambar 2. Selai sebagai bahan isi roti .....	3
Gambar 3. Alat pencampur adonan roti manis yang direkomendasikan	6
Gambar 4. Rombong inovatif untuk penjualan roti manis sehat berserat tinggi .....	7
Gambar 5. Diagram alir pembuatan tepung MOCAF .....	13
Gambar 6. Roti manis 'FILA' hasil kegiatan .....	15
Gambar 7. Diagram alir pembuatan roti manis .....	16
Gambar 8. Cara menentukan kalis tidaknya suatu adonan.....	17
Gambar 9. Alat pengulen/pengaduk roti yang diaplikasikan pada industri roti "FILA" .....	19
Gambar 10. Rombong penjualan roti "FILA" .....	20

