

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Analisis Situasi	1
1.2 Permasalahan Mitra	3
1.3 Solusi yang Ditawarkan	4
BAB 2. TARGET DAN LUARAN	5
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	6
BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI	9
BAB 5. HASIL YANG DICAPAI	10
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN	18
6.1 Kesimpulan	18
6.2 Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN-LAMPIRAN	21

DAFTAR TABEL

3.1 Materi, metode, alokasi waktu, dan pemateri pada kegiatan pelatihan	7
5.1 Kegiatan pelatihan yang dilakukan	10
5.2 Komposisi gizi produk-produk olahan jamur tiram	13
5.3 Analisis kelayakan usaha produk-produk olahan jamur tiram	14

DAFTAR GAMBAR

1.1	Kenampakan irisan permukaan bakso dan nugget jamur tiram	11
1.2	Bakso jamur tiram.....	11
1.3	Nugget jamur tiram.....	12
1.4	Krispi jamur tiram.....	12
1.5	Abon jamur tiram.....	13
1.6	Spinner.....	15
5.7	Kemasan bakso jamur tiram	16
5.8	Kemasan nugget jamur tiram	16
5.9	Kemasan krispi jamur tiram	17
5.10	Kemasan abon jamur tiram	17

DAFTAR LAMPIRAN

1. SK Rektor tentang Dosen Pelaksana Kegiatan kepada Masyarakat
2. Surat Pernyataan Pergantian Anggota
3. Personalia Tenaga Pelaksana
4. Daftar Hadir Peserta
5. Foto Kegiatan
6. Berita Acara Serah Terima Alat
7. Modul Kegiatan