

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1	Spesifikasi Bahan Cookies Substitusi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai	31
2	Rumus Perhitungan Biaya.....	35
3	Rumus Analisis Kelayakan Usaha.....	36
4	Matriks Analisis SWOT.....	36
5	Nilai Gizi Cookies Substitusi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai per 100 gram.....	40
6	Standar Resep Cookies Substitusi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai.....	42
7	Standar Resep Cookies Substitusi Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai (10 resep).....	42
8	Perhitungan Biaya Usaha.....	51
9	Analisis BEP Produksi.....	52
10	Analisis BEP Harga.....	52
11	Matriks IFAS dan EFAS.....	54
12	Analisis Matriks IFAS.....	57
13	Analisis Matriks EFAS.....	58
14	Penilaian Kepuasan Konsumen menggunakan Skala Likert...	61