

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR.....	i
PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	6
2.1 Makanan	6
2.1.1 Masakan Eropa (Kontinental food).....	7
2.1.2 Masakan Asia (Oriental food)	9
2.1.3 Masakan Indonesia (Indonesian food)	10
2.2 SATE	13
2.3 Buah Nangka	25
2.4 Daya Terima Konsumen	26
2.4.1 Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima responden.....	27
2.5 Uji Hedonik.....	31
2.6 Penelitian terdahulu	31
2.7 kerangka berfikir	33
2.8 Uji Organoleptik	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Objek penelitian.....	33
3.2 Metode penelitian	33
3.3 Operasionalisasi Variabel	34

3.4	Jadwal Penelitian	35
3.5	Teknik Sampling	36
3.6	Teknik Pengumpulan Data	37
3.7	Teknik Analisis Data	40
3.7.1	Uji Organoleptik	40
BAB IV Data Dan Pembahasan		44
4.1	Gambaran Umum Penelitian	44
	4.1.1 sejarah sate lilit.....	44
	4.1.2 Analisa Bahan.....	45
4.2	Data Pembahasan	47
	4.2.1 Formulasi Resep sate lilit berbahan dasar nangka muda.....	47
4.3	Daya Terima Konsumen	55
4.4	Hasil Uji Organoleptik	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		64
DAFTAR PUSTAKA		74
Dokumentasi		76