

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang	11
1.2 Rumusan Masalah.....	16
1.3 Tujuan Penelitian	16
1.3 Batasan Penelitian	16
1.3 Kegunaan Penelitian	16
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	17
2.1 Inovasi.....	17
2.2 Pengertian Daging Imitasi.....	18
2.2.1 Bahan bahan Daging Imitasi.....	18
2.2.2 Manfaat Daging Imitasi.....	19
2.3 Teknik Sous Vide	20
2.4 Orisinalitas Penelitian	21
2.5 Kerangka Penelitian	23
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	24
3.1 Pendekatan Penelitian	24
3.2 Lokasi Penelitian	24
3.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian	25
3.4 Instrumen Penelitian	25
3.4.1 Persiapan Bahan.....	26

3.4.2	Perisapan Alat.....	26
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data	26
3.5.1	Eksperimen.....	26
3.5.2	Studi Pustaka.....	27
3.5.3	Kuesioner.....	27
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data	27
3.6.1	Daya Terima Konsumen.....	28
BAB 4	Pembahasan	29
4.1	Profil Daging Imitasi Berbasis Jamur Shitake	29
4.4.1	Sejarah Daging Imitasi.....	29
4.2	Analisa Bahan.....	30
4.3	Pembahasan	34
4.3.1	Daya Terima Konsumen.....	34
BAB 5	Kesimpulan dan Saran.....	47
5.1	Kesimpulan	47
5.2	Saran	48