

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| KATA PENGANTAR..... | i |
| ABSTRAK..... | iii |
| ABSTRACT | iv |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR GAMBAR..... | vii |
| DAFTAR TABEL | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 10 |
| 1.1 Latar Belakang | 10 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 12 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 12 |
| 1.4 Batasan Masalah..... | 12 |
| 1.5 Kegunaan Penelitian | 12 |
| BAB 2 KAJIAN PUSTAKA | 14 |
| 2.1 Vegetarian..... | 14 |
| 2.1.1 Vegan | 16 |
| 2.2 Seitan | 17 |
| 2.3 Jantung Pisang | 21 |
| 2.4 Daya Terima Konsumen..... | 23 |
| 2.5 Orisinalitas Penelitian | 23 |
| 2.6 Kerangka Penelitian | 27 |
| BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN | 28 |
| 3.1 Pendekatan Penelitian | 28 |
| 3.2 Lokasi Penelitian | 28 |
| 3.3 Jenis dan sumber Data..... | 28 |
| 3.4 Instrumen Penelitian | 29 |
| 3.5 Metode dan Teknik Pengumpulan Data | 29 |

| | |
|---|-----------|
| 3.5.1 Eksperimen | 29 |
| 3.5.2 Kuesioner | 29 |
| 3.5.3 Studi Pustaka | 29 |
| 3.5.4 Dokumentasi | 30 |
| 3.6 Metode dan Teknik Analisa Data | 30 |
| 3.6.1 Uji Organoleptik..... | 30 |
| BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN | 34 |
| 4.1 Profil Seitan..... | 34 |
| 4.1.1 Sejarah Seitan | 34 |
| 4.2 Formulasi Resep Inovasi Seitan Berbasis Jantung Pisang..... | 35 |
| 4.2.1 Eksperimen 1 | 35 |
| 4.2.2 Eksperimen 2 | 37 |
| 4.2.3 Eksperimen 3 | 38 |
| 4.3 Daya Terima Konsumen..... | 40 |
| 4.4 Karakteristik Responden..... | 40 |
| BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN | 48 |
| 5.1 Kesimpulan. | 48 |
| 5.2 Saran | 48 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 50 |
| LAMPIRAN | 52 |