

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN.....	<i>ii</i>
KATA PENGANTAR	<i>i</i>
PERNYATAAN	<i>ii</i>
ABSTRAK	<i>iii</i>
ABSTRACT.....	<i>iv</i>
DAFTAR ISI.....	<i>v</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>viii</i>
DAFTAR TABEL.....	<i>ix</i>
DAFTAR LAMPIRAN.....	<i>x</i>
BAB I PENDAHULUAN	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	<i>6</i>

2.1 <i>Appetizer</i>	6
2.2 <i>Hot Appetizer</i>	6
2.3 Krokot.....	6
2.4 Orisinalitas Penelitian	8
2.5 Kerangka Pemikiran	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	15
3.1 Objek Penelitian	15
3.2 Desain Penelitian	15
3.3 Populasi dan Sampel.....	16
3.4 Instrumen Penelitian.....	17
3.5 Prosedur Penelitian.....	19
3.6 Teknik Analisis Data	21
BAB IV PEMBAHASAN	22
4.1 Objek Penelitian	22
4.1.1 Krokot.....	22
4.1.2 Bengkuang	23
4.1.3 Inovasi	23
4.2 Pembahasan.....	24
4.2.1 Formulasi Resep Krokot Ayam Berbasis Bengkuang.....	24
a. Bahan Pembuatan Krokot Ayam Berbasis Bengkuang.....	24
b. Proses Pembuatan Krokot Ayam Berbasis Bengkuang	28

4.2.2 Daya Terima Konsumen	32
a. Profil Responden.....	32
b. Daya Terima Konsumen terhadap inovasi kroket berbasis bengkuang	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
5.1 Kesimpulan.....	41
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	46