

# DAFTAR ISI

|                                                                                             |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <i>PEMANFAATAN IKAN NILA SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING AYAM DALAM PEMBUATAN GYOZA .....</i>     | <i>i</i>    |
| <i>UTILIZATION OF TILAPIA FISH AS A SUBSTITUTION FOR CHICKEN MEAT IN MAKING GYOZA .....</i> | <i>i</i>    |
| <i>LEMBAR PERSEMBAHAN .....</i>                                                             | <i>ii</i>   |
| <i>LEMBAR PENGESAHAN .....</i>                                                              | <i>iii</i>  |
| <i>KATA PENGANTAR.....</i>                                                                  | <i>i</i>    |
| <i>PERNYATAAN.....</i>                                                                      | <i>ii</i>   |
| <i>ABSTRAK .....</i>                                                                        | <i>iii</i>  |
| <i>ABSTRACT.....</i>                                                                        | <i>iv</i>   |
| <i>DAFTAR ISI.....</i>                                                                      | <i>v</i>    |
| <i>DAFTAR GAMBAR .....</i>                                                                  | <i>viii</i> |
| <i>DAFTAR TABEL .....</i>                                                                   | <i>ix</i>   |
| <i>DAFTAR LAMPIRAN.....</i>                                                                 | <i>x</i>    |
| <i>BAB I PENDAHULUAN .....</i>                                                              | <i>1</i>    |
| 1.1 Latar Belakang.....                                                                     | 1           |
| 1.2 Rumusan Masalah .....                                                                   | 7           |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....                                                                 | 7           |
| 1.4 Kegunaan Penelitian .....                                                               | 8           |
| 1.4.1 Manfaat Teoritis .....                                                                | 8           |

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1.4.2 Manfaat Praktis .....                                                       | 8         |
| <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>                                                | <b>9</b>  |
| 2.1 FB Product.....                                                               | 9         |
| 2.2 Jenis Makanan Oriental .....                                                  | 9         |
| 2.3 Gyoza Ikan Nila .....                                                         | 12        |
| 2.4 Orsinilitas Penelitian .....                                                  | 14        |
| 2.5 Kerangka Penelitian .....                                                     | 16        |
| <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>                                        | <b>18</b> |
| 3.1 Objek Penelitian.....                                                         | 18        |
| 3.2 Desain Penelitian.....                                                        | 18        |
| 3.3 Populasi dan Sampel .....                                                     | 18        |
| 3.4 Partisipan .....                                                              | 19        |
| 3.5 Instrumen Penelitian.....                                                     | 19        |
| 3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....                                           | 20        |
| 3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan .....                                              | 21        |
| 3.5.3 Tahap Analisis Resep .....                                                  | 23        |
| 3.6 Teknik Analisis Data .....                                                    | 24        |
| <b>BAB IV PEMBAHASAN .....</b>                                                    | <b>25</b> |
| 4.1 Gyoza Ikan Nila .....                                                         | 25        |
| 4.2 Formulasi Ikan Nila Sebagai Substitusi Daging Ayam Dalam Pembuatan Gyoza..... | 25        |
| 4.2.1 Uji Formulasi Resep Pada Produk Inovasi Gyoza berbasis Ikan Nila.           | 26        |

|                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 4.2.2 Daya terima panelis terhadap inovasi produk.....                           | 32        |
| 4.2.3 Hasil rata-rata daya terima konsumen.....                                  | 38        |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>                                           | <b>39</b> |
| 5.1 Kesimpulan.....                                                              | 39        |
| 5.1.1 Formulasi Resep Substitusi Gyoza Berbasis Ikan Nila .....                  | 39        |
| 5.1.2 Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Inovasi Gyoza Berbasis Ikan Nila..... | 40        |
| 5.2 Saran .....                                                                  | 40        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                                       | <b>42</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                                                             | <b>45</b> |