

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	1
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Kegunaan Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Teoritis	3
1.4.2 Manfaat Praktis	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kajian Pustaka	5
2.1.1 Makanan.....	5
2.1.1.1 Jenis-Jenis Makanan.....	6
2.1.1.2 Makanan Utama (<i>Main Course</i>)	7
2.1.2 Pasta.....	8
2.1.2.1 Jenis - Jenis Pasta	9
2.1.3 Oncom.....	13
2.1.4 Bayam	15
2.1.5 Orisinalitas Penelitian	16
2.2 Kerangka Pemikiran.....	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
3.1 Objek Penelitian.....	20

3.2	Desain Penelitian	20
3.3	Partisipan	20
3.4	Instrumen Penelitian	21
3.5	Prosedur Penelitian	22
3.5.1	Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.5.2	Alat dan Bahan Pembuatan.....	22
3.5.3	Tahap Analisis Resep	23
3.6	Teknik Analisis Data	24
BAB IV PEMBAHASAN		26
4.1	Profil Singkat Fettuccine Oncom Dan Bayam	26
4.2	Pembahasan	27
4.2.1	Formulasi resep Fettuccine Oncom dan Bayam	27
4.2.2	Daya Terima Produk Inovasi Fettuccine Oncom Bayam	29
4.2.2.1	Profil Responden	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		40
5.1	Kesimpulan	40
5.2	Saran	41
DAFTAR PUSTAKA.....		42
LAMPIRAN.....		47
Lampiran 1 Tampilan Kuisisioner Daring (Google Form)		47
Lampiran 2 Data Kuisisioner.....		49
Lampiran 3 Panelis Dokumentasi Oleh Sebagian Responden.....		52
Lampiran 4 Foto Hasil Akhir Produk.....		53