

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	2
LEMBAR PENGESAHAN	3
KATA PENGANTAR	1
PERNYATAAN	2
ABSTRAK.....	3
ABSTRACT	4
DAFTAR ISI.....	5
DAFTAR GAMBAR	8
DAFTAR TABEL.....	10
DAFTAR LAMPIRAN	11
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Struktur Menu.....	5

2.1.1 Appetizer	5
2.1.2 Maincourse	8
2.1.3 Dessert	8
2.2 Maincourse.....	9
2.3 Stuffed Chicken	11
2.3.1 Chicken Cordong Blue.....	12
2.3.2 Chicken Rolade.....	12
2.4 Pepes	13
2.4.1 Jenis-Jenis Pepes	13
2.4.1.1 Pepes Tahu	13
2.4.1.2 Pepes Ikan	14
2.5 Jantung Pisang	15
2.5.1 Manfaat Jantung Pisang.....	15
2.5.2 Kandungan Gizi dalam Jantung Pisang.....	16
2.6 Oat	16
2.6.1 Jenis-jenis oat	17
2.8 Orisinalitas Penelitian	19
2.9 Kerangka Pemikiran.....	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Objek Penelitian	23
3.2 Desain Penelitian.....	23

3.2 Partisipan (untuk penelitian inovasi produk)	24
3.5 Instrumen Penelitian	24
3.5 Prosedur Penelitian (untuk penelitian inovasi produk)	25
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian	25
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	25
3.6 Teknik Analisis Data	27
BAB IV PEMBAHASAN	28
4.1 Profil Pepes Jantung Pisang sebagai isian Stuffed Chicken.....	28
4.2 Pembahasan	30
4.2.1 Formula resep dari pengembangan produk pepes jantung pisang sebagai Isian stuffed chicken.....	30
4.2.2 Daya Terima Produk Pepes Jantung Pisang sebagai isian Stuffed Chicken	35
4.2.2.1 Profil Responden	35
4.2.2.2 Daya Terima Konsumen	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	48