

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