

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	2
LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Kitchen	7
2. 1. 1 Set menu.....	7
2. 2 Appetizer	8
2. 2. 1 Kimbab	11

2. 3 Pakcoy	13
2. 3. 1 Kandungan pakcoy	14
2. 3. 2 Inovasi Makanan Dengan Pakcoy	14
2. 2 Orisinalitas Penelitian	15
2. 3 Kerangka Pemikiran	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
3. 1 Objek Penelitian	20
3. 2 Desain Penelitian	20
3. 3 Populasi dan Sampel	21
3. 4 Partisipan	21
3. 5 Instrumen Penelitian	22
3.6 Prosedur Penelitian (untuk penelitian inovasi produk)	24
3. 6. 1 Waktu dan Tempat Penelitian	24
3. 6. 2 Alat dan Bahan Pembuatan	24
3. 7 Tahap Analisis Resep	26
3. 8 Teknik Analisis Data	27
BAB IV PEMBAHASAN	32
4.1 Profil Singkat Kulit Kimbab Berbasis Pakcoy	32
4. 2 Hasil Penelitian	33
4. 2. 1 Formulasi Inovasi Kulit Kimbab Berbasis Pakcoy	33
4. 2. 2 Daya Terima Produk Inovasi Kulit Kimbab Berbasis Pakcoy	38

4.2.2.1 Profil Responden	38
4.2.2.3 Mean Uji Organoleptik	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
5. 1 Kesimpulan	47
5. 2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	52
Lampiran 1 Tampilan Kuisioner (Google Form)	52
Lampiran 2 Dokumentasi Uji Organoleptik Dari Sebagian Responden	53