

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
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
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
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
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
BAB IV PEMBAHASAN	25
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
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		39
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
DAFTAR PUSTAKA.....		42
LAMPIRAN.....		45