

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI	viii
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	6
1.4.1 Manfaat Teoritis	6
1.4.2 Manfaat Praktis	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Kajian Pustaka	7
2.1.1 Food and Beverage Product	7
2.1.2 Food and Beverage Service	8
2.1.3 Mocktail	9
2.1.4 Dekonstruksi	10
2.1.5 Rujak	10
2.1.6 Daya terima konsumen	14
2.2 Orisinalitas Penelitian	14
2.3 Kerangka Pemikiran	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1 Objek Penelitian (untuk penelitian kualitatif dan kuantitatif)	18
3.2 Desain Penelitian	18

3.2.1 Tahapan Penelitian.....	18
3.2.2 Rencana Percobaan	20
3.3 Populasi dan Sampel (untuk penelitian kuantitatif)	21
3.4 Instrumen Penelitian.....	22
3.4.1 Instrumen Penelitian Kuantitatif (Operasional variabel)	22
3.4.2 Instrumen Penelitian Inovasi Produk (Skala Penilaian Organoleptik dan Hedonik)	23
3.5 Prosedur Penelitian (untuk penelitian inovasi produk).....	24
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	24
3.5.3 Teknik Pembuatan.....	25
3.6 Teknik Analisis Data	26
BAB IV PEMBAHASAN	27
4.1 Mocktail Rujak Buah	27
4.2 Pembahasan	28
4.2.1 Formulasi <i>Mocktail</i>	28
4.2.2 Daya Terima Responden.....	30
4.2.3 Perbandingan Temuan Penelitian dengan Studi Terdahulu	39
4.2.4 Implikasi Terhadap Industri <i>Food and Beverage</i>	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	i
LAMPIRAN	48