

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
PERNYATAAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7

2.1 <i>Food and beverage</i>	7
2.1.1 <i>Food and beverage product</i>	7
2.1.2 Camilan	8
2.1.2.1 Camilan manis	8
2.1.2.2 Camilan Gurih.....	9
2.1.3 Camilan sehat.....	10
2.1.3.1 Jenis jenis cemilan sehat.....	11
2.1.3.2 Kacang kacang	12
2.1.4 Inovasi.....	14
2.1.5 Edamame	14
2.1.5.1 Kandungan gizi edamame	15
2.1.5.2 Kulit edamame.....	16
2.1.5.3 Tepung kulit edamame	17
2.1.6 Orisinalitas Penelitian	21
2.2 Kerangka Pemikiran.....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1 Objek Penelitian	25
3.2 Desain Penelitian.....	25
3.3 Populasi dan Sampel	26
3.4 Partisipan.....	27
3.5 Instrumen Penelitian.....	27

3.6 Prosedur Penelitian	29
3.6.1 Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.6.2 Alat dan Bahan Pembuatan	29
3.7 Tahap Analisis Resep	33
3.8 Teknik Analisis Data	34
BAB IV PEMBAHASAN	35
4.1 Profil Penelitian	35
4.1.1 Profil edamame	35
4.1.2 Profil responden	36
4.2 Hasil Pembahasan	39
4.2.1 Formulasi	39
4.2.2 Daya terima konsumen	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1 Kesimpulan	50
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN.....	55