

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR	
PERNYATAAN	
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	10
1.1 Latar Belakang.....	10
1.2 Rumusan Masalah.....	15
1.3 Tujuan Penelitian	15
1.4 Kegunaan Penelitian	16
1.4.1 Kegunaan Teoritis	16
1.4.2 Kegunaan Praktis	16
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	17
2.1 <i>Appetizer</i>	17
2.2 Dimsum	18
2.2.1 Jenis Dimsum	21
2.2.2 Bahan Dimsum.....	23
2.2.3 Metode Pembuatan Dimsum.....	28
2.3 Vegan	29
2.4 Kulit Pisang.....	31
2.4.1 Kandungan Kimia dalam Kulit Pisang.....	32
2.5 Daya Terima Konsumen	33
2.6 Uji Organoleptik	34
2.7 Penelitian Terdahulu.....	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	41
3.1 Objek Penelitian.....	41
3.2 Metode Penelitian.....	41

3.3 Operasionalisasi Variabel	44
3.4 Jadwal Penelitian	47
3.4.1 Pelaksanaan Penelitian	48
3.5 Teknik Sampling	49
3.6 Teknik Pengumpulan Data	50
3.7 Teknik Analisis Data	52
3.7.1 Uji Organoleptik.....	52
3.7.2 Daya Terima Konsumen	54
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN	56
4.1 Profil Dimsum Vegan Berbasis Kulit Pisang.....	56
4.1.1 Sejarah Dimsum	56
4.1.2 Analisa Bahan	59
4.2 Data dan Pembahasan	61
4.2.1 Formulasi Resep Isian Dimsum Vegan dengan Kulit Pisang.....	61
4.2.2 Daya Terima Konsumen	74
4.2.2.1 Karakteristik Panelis.....	74
4.2.2.2 Penilaian Daya Terima Konsumen terhadap Produk	78
4.2.2.3 Hasil Uji Organoleptik	84
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	86
5.1 Kesimpulan.....	86
5.2 Saran	87
DAFTAR PUSTAKA.....	88
LAMPIRAN	91