

DAFTAR ISI

PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Kegunaan penelitian.....	4
1.4.1 Teoritis	4
1.4.2 Praktis	4
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERFIKIR.....	5
2.1 KITCHEN.....	5
2.1.1 Pengertian Kitchen.....	5
2.1.2 Metode Memasak Dalam Kitchen.....	5
2.1.3 Bahan Dalam Pembuatan Produk <i>Kitchen</i>	7
2.1.4 Alat Dalam Pembuatan Produk Kitchen.....	8
2.2 <i>Main Course</i>	11
2.2.1 Pengertian <i>Main Course</i>	11
2.2.2 Klasifikasi <i>Beef</i>	11
2.3 Katsu	14
2.4 Singkong.....	14
2.5 Bahan Pembuatan katsu	16
2.6 Modifikasi Pangan.....	18
2.7 Penelitian Terdahulu	21

Dinyatakan berhasil dalam Pengujian Hedronik dan Daya Terima Konsumen bahwa produk inovasi tersebut disukai oleh Para Peneliti dan Responden	21
<i>Red Bean Katsu</i> (Katsu Kacang Merah) Sebagai Alternatif Bekal Bagi Keluarga, D Firmansyah dan Chayati, Yogyakarta, Universitas Negeri Yogyakarta (2015)	21
Dinyatakan berhasil dalam Pengujian Hedronik dan Daya Terima Konsumen bahwa produk inovasi tersebut disukai oleh Para Peneliti dan Responden	21
2.8 Penelitian Terdahulu	23
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	24
3.1 Objek Penelitian	24
3.2 Metode Penelitian.....	24
3.3 Teknik Sampling	28
3.4 Teknik Pengumpulan Data	29
2.2.2 Eksperimen	29
2.3.2 Kuisisioner	30
2.4.2 Studi pustaka.....	30
3.5 Teknik Analisa Data uji organoleptic.....	31
3.6.1 Rasa	31
3.6.2 Warna.....	31
3.6.3 Tekstur	32
3.6.4 Aroma.....	32
3.6.5 Penampilan fisik.....	33
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Profil Beef Katsu Dengan Bahan Tambahan Singkong	34
4.1.1 Sejarah Katsu	34
4.2 Data Pembahasan	34
4.2.1 Analisis Bahan	34
4.2.2 Formulasi Modifikasi Beef Katsu Dengan Penambahan Singkong.....	35
4.2.3 Formulasi Resep Orisinil.....	35
4.2.4 Formulasi Resep Modifikasi Siklus 1 Dengan Perbandingan 70:30	36
4.2.5 Formulasi Resep Modifikasi Siklus 2 Dengan Perbandingan 50:50	38
Gambar 4.1 Hasil Singkong yang sudah dipotong & dicuci	39
Gambar 4.2 Hasil Singkong yang sudah direbus	40

Gambar 4.3 Proses Penghancuran Singkong	40
Gambar 4.5 Telur ayam, Garam, Merica bubuk, Tepung Terigu.....	40
Gambar 4.4 Daging Sapi Cincang	40
Gambar 4.6 Tepung panir dan Tepung Tempura	41
Gambar 4.7 Proses Pencampuran bahan Beef Katsu dengan Singkong	41
Gambar 4.8 Adonan sudah dibentuk oval lalu barulkan ke tepung terigu	41
Gambar 4.9 Proses Pembaluran beef katsu dengan kocokan telur	42
Gambar 4.10 Proses Pembaluran beef katsu dengan tepung tempura dan tepung panir	42
Gambar 4.11 Proses Pengorengan beef katsu	42
Gambar 4.12 Hasil Beef Katsu yang sudah digoreng	42
4.3 Daya Terima Konsumen	43
4.3.1 Karakteristik Panelis.....	43
4.3.2 Penilaian daya terima konsumen terhadap produk	44
4.4 Hasil uji organoleptic.....	50
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
a. Kesimpulan.....	52
b. Saran.....	52
1. DAFTAR PUSTAKA.....	54