

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	iv
ABSTRACT .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN .....	11
1.1 Latar Belakang .....	<a href="#">11</a>
1.2 Rumusan Masalah.....	<a href="#">16</a>
1.3 Tujuan Penelitian .....	<a href="#">16</a>
1.3 Batasan Penelitian .....	<a href="#">16</a>
1.3 Kegunaan Penelitian .....	<a href="#">16</a>
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....	<a href="#">17</a>
2.1 Inovasi.....	<a href="#">17</a>
2.2 Pengertian Daging Imitasi.....	<a href="#">18</a>
<a href="#">2.2.1 Bahan bahan Daging Imitasi.....</a>	<a href="#">18</a>
<a href="#">2.2.2 Manfaat Daging Imitasi.....</a>	<a href="#">19</a>
2.3 Teknik Sous Vide .....	<a href="#">20</a>
2.4 Orisinalitas Penelitian .....	<a href="#">21</a>
2.5 Kerangka Penelitian .....	<a href="#">23</a>
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....	<a href="#">24</a>
3.1 Pendekatan Penelitian.....	<a href="#">24</a>
3.2 Lokasi Penelitian .....	<a href="#">24</a>
3.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian .....	<a href="#">25</a>
3.4 Instrumen Penelitian .....	<a href="#">25</a>
<a href="#">3.4.1 Persiapan Bahan.....</a>	<a href="#">26</a>

3.4.2	Perisapan Alat.....	26
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	26
3.5.1	Eksperimen.....	26
3.5.2	Studi Pustaka.....	27
3.5.3	Kuesioner.....	27
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data .....	27
3.6.1	Daya Terima Konsumen.....	28
BAB 4	Pembahasan .....	29
4.1	Profil Daging Imitasi Berbasis Jamur Shitake .....	29
4.4.1	Sejarah Daging Imitasi.....	29
4.2	Analisa Bahan.....	30
4.3	Pembahasan .....	34
4.3.1	Daya Terima Konsumen.....	34
BAB 5	Kesimpulan dan Saran.....	47
5.1	Kesimpulan .....	47
5.2	Saran .....	48