

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| KATA PENGANTAR | i |
| ABSTRAK..... | iii |
| ABSTRACT..... | iv |
| DAFTAR ISI..... | v |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN | x |
| BAB 1 PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 8 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 8 |
| 1.4 Batasan Masalah..... | 8 |
| 1.5 Kegunaan Penelitian | 8 |
| 1.5.1 Kegunaan Praktis..... | 8 |
| 1.5.2 Kegunaan Teoritis..... | 8 |
| KAJIAN PUSTAKA..... | 9 |
| 2.1 Seni Kuliner..... | 9 |
| 2.1.1 Kuliner Karo | 10 |
| 2.2 Klasifikasi Bumbu dan Rempah Khas Karo | 11 |
| 2.3 Ikan Tradisional..... | 13 |
| 2.3.2 Bahan Tambahan Ikan Tangas-Tangas | 17 |
| 2.3.3 Ikan Tradisional Khas Karo | 18 |
| 2.4 Ikan Tangas-Tangas | 20 |
| 2.4.1 Bahan Ikan Tangas-Tangas..... | 20 |
| 2.4.2 Produksi Ikan Gurame di Indonesia | 21 |
| 2.5 Daya Terima Konsumen..... | 22 |
| 2.5.1 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan | 22 |
| 2.6 Uji Organoleptik..... | 26 |

| | | |
|--|--|-----------|
| 2.7 | Uji Hedonik..... | 27 |
| 2.8 | Orisinalitas Penelitian..... | 28 |
| 2.9 | Kerangka Penelitian..... | 31 |
| BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN | | 33 |
| 3.1 | Pendekatan Penelitian..... | 33 |
| 3.2 | Lokasi Penelitian..... | 33 |
| 3.3 | Jenis dan Sumber Data..... | 34 |
| 3.4 | Instrumen Penelitian..... | 35 |
| 3.5 | Operasional Variabel..... | 36 |
| 3.6 | Metode dan Teknik Pengumpulan Data..... | 39 |
| 3.6.1 | Teknik Sampling..... | 39 |
| 3.6.2 | Eksperimen..... | 40 |
| 3.6.3 | Kuesioner..... | 40 |
| 3.6.4 | Studi Pustaka..... | 41 |
| 3.6.5 | Dokumentasi..... | 41 |
| 3.7 | Metode dan Teknik Analisa Data..... | 41 |
| 3.7.1 | Uji Organoleptik..... | 41 |
| BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN | | 45 |
| 4.1 | Profil Sejarah Ikan Tangas-Tangas..... | 45 |
| 4.2 | Analisis Bahan..... | 46 |
| 4.2.1 | Analisis Bahan Implementasi Bumbu Karo Pada Ikan Tangas-Tangas | 46 |
| 4.2.2 | Analisis Bahan Implementasi Bumbu Karo Pada Ikan Tangas-Tangas Yang Telah Dimodifikasi..... | 48 |
| 4.3 | Hasil Pembahasan..... | 50 |
| 4.3.1 | Siklus 1 Formulasi Resep Implementasi Bumbu Karo Pada Ikan Tangas- Tangas Tanpa Modifikasi Menggunakan Ikan Mas..... | 50 |
| 4.3.2 | Siklus 2 Formulasi Resep Implementasi Bumbu Karo Pada Ikan Tangas- Tangas Yang Telah Dimodifikasi Menggunakan Ikan Gurame..... | 53 |
| 4.3.3 | 4.3.34.3.3 | |
| 4.4 | Daya Terima Konsumen..... | 64 |
| 4.5 | Penilaian Dayaterima Konsumen Terhadap Produk..... | 67 |
| 4.6 | Hasil Uji Organoleptik..... | 71 |

| | |
|----------------------------------|----|
| BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN | 73 |
| 5.1 Kesimpulan | 73 |
| 5.2 Saran | 74 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 87 |
| LAMPIRAN | 89 |