

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
BAB II LANDASAN TEORI.....	3
2.1 Dekonstruksi Dalam Kuliner	3
2.2 <i>Main Course</i>	3
2.3 Makanan Sushi	3
2.4 Orisinalitas Penelitian.....	4
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	5
3.1 Metode Penelitian	5
3.2 Lokasi Penelitian	5
3.3 Rancangan Penelitian	6
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	7
3.4.1 Pengajuan Organoleptik	7
3.4.2 Penilaian Rasio	7
3.5 Analisis Data.....	8
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Hasil Pembahasan	9
4.1.1 Formulasi Resep	9
4.2 Cara Membuat.....	11
4.3 Daya Terima Konsumen.....	14
4.3.1 Karakteristik Panelis.....	15

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	23
5.1 Kesimpulan.....	23
5.2 Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA.....	25