

## Daftar Isi

---

<b>PERNYATAAN</b> .....	4
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	iii
<b>ABSTRACT</b> .....	iv
<b>BAB I</b> .....	1
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti.....	3
1.4.2 Manfaat Bagi Akademis.....	3
1.4.4 Manfaat Bagi Masyarakat.....	3
<b>BAB II</b> .....	5
<b>KAJIAN TEORI</b> .....	5
2.1 Kandungan Batang Pisang.....	5
2.2 Pengolahan Limbah Batang Pisang.....	5
2.4 Vegetarian.....	6
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	7
3.1 Metode Eksperimental.....	7
3.2 Uji Organoleptik.....	7
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	8
4.1 Formulasi Batang Pisang Menjadi Sate Vegetarian.....	9
4.2. Hasil Penelitian.....	10
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	17

5.1 Kesimpulan .....	17
5.2 Saran.....	18
3.1 LAMPIRAN .....	19
DAFTAR PUSTKA.....	20