

Daftar Isi

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.5 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	5
2.1 Fnb Product.....	5
2.1.1 Pengertian Fnb Product	5
2.1.2 Bagian Bagian Fnb Product	5
2.1.3 Tugas Fnb Product.....	6
2.2 Mie.	7
2.2.1 Pengertian Mie.....	7
2.2.2 Jenis-Jenis Mie	7
2.3 Cumi	8
2.3.1 Pengertian Cumi.....	8
2.4 Base Genep	8
2.4.1 Pengertian Base Genep.....	8
2.5.2 Bahan dan Langkah Pembuatan	9
2.5.3 Manfaat Bumbu dalam Base Genep	11
2.6 Penelitian Terdahulu.....	13
2.7 Kerangka Penelitian	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1 Pendekatan Penelitian	20
3.2 Lokasi Penelitian	20
3.3 Jenis Dan Sumber Data	20
3.4 Instrumen Penelitian.....	21

3.5	Metode Dan Teknik Pengumpulan Data	21
3.6	Metode Dan Teknik Analisis Data	23
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN		25
4.1	Bahan – bahan inovasi	25
4.1.1	Base genep.....	25
4.1.2	Mie Oat	25
4.1.3	Karakteristik panelis.....	26
4.2	Pembahasan hasil penelitian	30
4.2.1	Formulasi Resep.....	30
4.2.2	Daya Terima Konsumen terhadap Inovasi Mie Subtitut Tepung Oat dengan bumbu Base Genep.....	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		42
5.1	Kesimpulan.....	42
5.2	Saran	43
DAFTAR PUSTAKA		44