

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	<i>ii</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>iii</i>
KATA PENGANTAR	<i>iv</i>
KATA PERNYATAAN	<i>v</i>
ABSTRAK	<i>vi</i>
ABSTRACT	<i>vii</i>
DAFTAR ISI	<i>viii</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>x</i>
DAFTAR TABEL	<i>xi</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>xii</i>
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Kegunaan Penelitian	6
1.4.1 Manfaat Teoritis	6
1.4.2 Manfaat Praktis	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Seni Kuliner	7
2.1.1 Jenis Jenis Seni Kuliner	8
2.1.2 kuliner tradisional	9
2.2 Biji – Bijian	10
2.3 Sorgum	12
2.4 Kurma	13
2.5 Borondong	15
2.6 Orsinalitas Penelitian	18
2.7 Kerangka Pemikiran	23
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	24
3.1 Objek Penelitian	24
3.2 Desain Penelitian	24
3.3 Partisipan	25
3.4 Instrumen Penelitian	26

3.5 Prosedur Penelitian	27
3.5.1 Waktu dan Tempat.....	27
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	27
3.5.3 Alat pembuatan berondong enten berbasis beras sorgum	28
3.5.4 Tahap Analisis Resep	29
3.6 Teknik Analisis Data.....	31
BAB IV PEMBAHASAN.....	32
4.1 Objek Penelitian	32
4.2 Pembahasan	34
4.2.1 Formulasi Resep	34
4.2.1.1 Karakteristik konsumen pada Inovasi produk	39
4.2.1.2 Daya Terima Konsumen Terhadap Inovasi Produk	41
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	54