

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>ii</i>
KATA PENGANTAR.....	<i>iii</i>
PERNYATAAN	<i>iv</i>
ABSTRAK	<i>v</i>
ABSTRACT	<i>vi</i>
DAFTAR ISI.....	<i>vii</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>x</i>
DAFTAR TABEL	<i>xii</i>
DAFTAR LAMPIRAN.....	<i>xiii</i>
BAB I PENDAHULUAN	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	<i>6</i>

2.1 Kajian Pustaka.....	6
2.1.1 Grand Teori	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Salad.....	6
2.1.3 Jenis <i>Dressing</i> (Saus).....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Kerangka Pemikiran	12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	14
3.1 Objek Penelitian	14
3.2 Desain Penelitian.....	14
3.3 Populasi dan Sampel	14
3.3 Partisipan.....	15
3.4 Instrumen Penelitian	15
3.5 Prosedur Penelitian.....	16
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan.....	16
3.6 Teknik Analisis Data	18
BAB IV PEMBAHASAN	19
4.1 Profil Singkat Objek Penelitian	19
4.1.1 Sejarah Salad dan <i>Dressing Vinaigrette</i>	19
4.1.2 Analisa Bahan	19
4.2 Pembahasan	20
4.2.1 Formulasi Inovasi <i>Dressing Vinaigrette</i> Berbasis Buah Semangka...	20

4.2.2 Daya Terima Konsumen	23
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN.....	43