

## DAFTAR ISI

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| LEMBAR PERSEMBAHAN .....     | 2   |
| LEMBAR PENGESAHAN .....      | i   |
| KATA PENGANTAR.....          | ii  |
| PERNYATAAN .....             | iv  |
| ABSTRAK .....                | v   |
| ABSTRACT .....               | vi  |
| DAFTAR ISI.....              | vii |
| DAFTAR GAMBAR .....          | x   |
| DAFTAR TABEL .....           | xi  |
| DAFTAR LAMPIRAN .....        | xii |
| BAB I PENDAHULUAN .....      | 1   |
| 1.1 Latar Belakang .....     | 1   |
| 1.2 Rumusan Masalah .....    | 5   |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....  | 5   |
| 1.4 Kegunaan Penelitian..... | 5   |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA .....  | 7   |
| 2.1 Kitchen .....            | 7   |
| 2. 1. 1 Set menu .....       | 7   |
| 2. 2 Appetizer .....         | 8   |
| 2. 2. 1 Kimbab .....         | 11  |

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>2. 3 Pakcoy .....</b>                                               | <b>13</b> |
| 2. 3. 1 Kandungan pakcoy .....                                         | 14        |
| 2. 3. 2 Inovasi Makanan Dengan Pakcoy .....                            | 14        |
| <b>2. 2 Orisinalitas Penelitian .....</b>                              | <b>15</b> |
| <b>2. 3 Kerangka Pemikiran .....</b>                                   | <b>19</b> |
| <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>                             | <b>20</b> |
| <b>3. 1 Objek Penelitian .....</b>                                     | <b>20</b> |
| <b>3. 2 Desain Penelitian .....</b>                                    | <b>20</b> |
| <b>3. 3 Populasi dan Sampel .....</b>                                  | <b>21</b> |
| <b>3. 4 Partisipan .....</b>                                           | <b>21</b> |
| <b>3. 5 Instrumen Penelitian .....</b>                                 | <b>22</b> |
| <b>3.6 Prosedur Penelitian (untuk penelitian inovasi produk) .....</b> | <b>24</b> |
| 3. 6. 1 Waktu dan Tempat Penelitian .....                              | 24        |
| 3. 6. 2 Alat dan Bahan Pembuatan .....                                 | 24        |
| <b>3. 7 Tahap Analisis Resep .....</b>                                 | <b>26</b> |
| <b>3. 8 Teknik Analisis Data .....</b>                                 | <b>27</b> |
| <b>BAB IV PEMBAHASAN .....</b>                                         | <b>32</b> |
| <b>4.1 Profil Singkat Kulit Kimbab Berbasis Pakcoy .....</b>           | <b>32</b> |
| <b>4. 2 Hasil Penelitian .....</b>                                     | <b>33</b> |
| 4. 2. 1 Formulasi Inovasi Kulit Kimbab Berbasis Pakcoy .....           | 33        |
| 4. 2. 2 Daya Terima Produk Inovasi Kulit Kimbab Berbasis Pakcoy .....  | 38        |

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| 4.2.2.1 Profil Responden .....                                        | 38        |
| 4.2.2.3 Mean Uji Organoleptik .....                                   | 45        |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>                                | <b>47</b> |
| <b>5. 1 Kesimpulan .....</b>                                          | <b>47</b> |
| <b>5. 2 Saran .....</b>                                               | <b>47</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                           | <b>49</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                                                  | <b>52</b> |
| Lampiran 1 Tampilan Kuisioner (Google Form) .....                     | 52        |
| Lampiran 2 Dokumentasi Uji Organoleptik Dari Sebagian Responden ..... | 53        |