

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>ii</i>
KATA PENGANTAR.....	<i>i</i>
PERNYATAAN	<i>ii</i>
ABSTRAK	<i>i</i>
ABSTRACT	<i>ii</i>
DAFTAR ISI.....	<i>iii</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>vi</i>
DAFTAR TABEL	<i>vii</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>viii</i>
BAB I PENDAHULUAN	<i>1</i>
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	<i>8</i>
2.1 Kajian Pustaka.....	8
2.1.1 Kuliner	8

2.1.2 Kuliner Oriental.....	9
2.1.2.1 Kuliner Nusantara.....	11
2.1.2.1.1 Jajanan Pasar	12
2.1.3 Kue Talam	14
2.1.4 Beras Merah.....	15
2.1.5 Orisinalitas Penelitian	16
2.1 Kerangka Pemikiran	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1 Objek Penelitian	20
3.2 Desain Penelitian.....	20
3.2.1 Jenis dan Sumber Data	20
3.3 Populasi dan Sampel	21
3.3 Partisipan.....	22
3.4 Instrumen Penelitian.....	22
3.5 Prosedur Penelitian.....	23
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	24
3.5.3 Tahap Analisis Resep	27
3.6 Teknik Analisis Data	27
BAB IV PEMBAHASAN	28
4.1 Objek Penelitian	28