

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I</b>	<b>PENDAHULUAN</b>
1.1	Latar Belakang Masalah 1
1.2	Identifikasi Masalah 6
1.3	Pembatasan Masalah 6
1.4	Perumusan Masalah 6
1.5	Tujuan Penelitian 7
1.6	Kegunaan Penelitian 7
<b>BAB II</b>	<b>KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>
2.1	Kajian Teoritik 8
2.1.1	Daya Terima Konsumen 8
2.1.2	Sate Ikan Bandeng Khas Banten 10
2.1.2.1	Karakteristik Sate Ikan Bandeng 11
2.1.2.2	Bahan-Bahan Sate Ikan Bandeng 13
2.1.2.3	Cara Pembuatan Sate Ikan Bandeng 22
2.1.2.4	Sate Ikan Bandeng Dengan Variasi Bumbu dasar Nusantara 26
2.1.2.5	Bumbu Dasar Nusantara 27
2.2	Kerangka Pemikiran 31
2.3	Hipotesis Penelitian 32
<b>BAB III</b>	<b>METODOLOGI PENELITIAN</b>
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian 33
3.2	Metode Penelitian 33
3.3	Variabel Penelitian 34
3.4	Definisi Operasional 34
3.5	Rancangan Penelitian 35
3.6	Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel 36
3.7	Prosedur Penelitian 36
3.7.1	Studi Pustaka 37
3.7.2	Penelitian Pendahuluan 37
3.7.3	Penelitian Lanjutan 46

3.8	Instrumen Penelitian	46
3.9	Teknik Pengumpulan Data	48
3.10	Teknik Analisis Data	49
3.11	Hipotesis Statistik	50
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1	Hasil Penelitian	52
4.1.1	Formula Terbaik	52
4.1.2	Hasil Uji Validasi	53
4.1.3	Hasil Uji Daya Terima Sate Ikan Bandeng Dengan penggunaan Bumbu Dasar Nusantara	56
4.2	Pembahasan	68
4.3	Kelemahan Penelitian	70
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1	Kesimpulan	71
5.2	Saran	72
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	73
	<b>LAMPIRAN</b>	76