

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I	
PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II	
KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritik	6
2.1.1 Bihun	6
2.1.2 Kacang Hijau	9
2.1.3 <i>Schotel</i>	12
2.1.4 Proses Pembuatan Bihun <i>Schotel</i>	12
2.2 Kerangka Pemikiran	19
2.3 Hipotesis Penelitian	20
BAB III	
METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.2 Metode Penelitian	21
3.3 Variabel Penelitian	21
3.4 Definisi Operasional Penelitian	22
3.5 Rancangan Penelitian	23
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	24
3.7 Prosedur Penelitian	25
3.7.1 Kajian Pustaka	25
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	28
3.7.3 Penelitian Lanjutan	32
3.8 Instrumen Penelitian	35
3.9 Teknik Analisis Data	36
3.10 Hipotesis Statistik	36

BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
	4.1 Hasil penelitian	38
	4.1.1 Formula Terbaik	38
	4.1.2 Hasil Uji Daya Terima	39
	4.2 Pembahasan	48
	4.3 Kelemahan Penelitian	50
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	5.1 Kesimpulan	51
	5.2 Saran	52
	DAFTAR PUSTAKA	53
	LAMPIRAN	55