

## DAFTAR ISI

<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    PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
<b>BAB II    KAJIAN TEORITIS KERANGKA PEMIKIRAN DAN           HIPOTESIS PENELITIAN</b>	
2.1 Kajian Teoritis	6
2.1.1 Kulit <i>Pie</i> Asin	6
2.1.2 Tepung Tulang Ikan Tuna	14
2.1.3 Kulit <i>Pie</i> Asin Substitusi Tepung Tulang Ikan	19
2.1.4 Daya Terima Konsumen	19
2.2 Kerangka Pemikiran	20
2.3 Hipotesis Penelitian	22
<b>BAB III    METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2 Metode Penelitian	23
3.3 Variabel Penelitian	23
3.4 Definisi Operasional	24
3.5 Desain Penelitian	25
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	26
3.7 Prosedur Penelitian	27
3.8 Hasil Uji Coba Pembuatan Kulit <i>Pie</i> Asin	32
3.9 Penelitian Lanjutan	36
3.10 Instrumen Penelitian	37
3.11 Teknik Pengambilan Data	39
3.12 Hipotesisi Statistik	40
3.13 Teknik Analisis Data	41

<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1	Deskripsi Data	43
4.2	Pengujian Hipotesis	50
4.3	Pembahasan	54
4.4	Kelemahan Penelitian	56
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1	Kesimpulan	57
5.2	Saran	58
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	59
	<b>LAMPIRAN</b>	61