

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	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritik	5
2.1.1 Oncom	5
2.1.2 Tepung Oncom merah	7
2.1.3 Pasta	10
2.1.4 Lasagna	15
2.1.5 Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Lasagna Oncom	31
2.1.6 Daya terima pasta lasagna dengan substitusi tepung oncom merah tanpa spora	34
2.2 Kerangka Pemikiran	36
2.3 Hipotesis Pemikiran	37
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	38
3.2 Metode Penelitian	38
3.3 Variable Penelitian	38
3.4 Definisi Operasional	39
3.5 Rancangan Penelitian	40
3.6 Populasi, Sample, dan Teknik Pengambilan Sampel	41
3.7 Prosedur Penelitian	42
3.8 Penelitian Lanjutan	62
3.9 Instrumen Penelitian	62
3.10 Teknik Pengambilan Data	63
3.11 Hipotesis Statistik	65

BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
	4.1 Deskripsi Data	66
	4.2 Pengujian Hipotesis	73
	4.3 Pembahasan	75
	4.4 Kelemahan penelitian	77
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	5.1 Kesimpulan	79
	5.2 Saran	80