DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK ..... **i**

KATA PENGANTAR ..... **ii**

DAFTAR ISI ..... **iv**

DAFTAR TABEL ..... **v**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **vi**

BAB I PENDAUHULUAN **1**

A. Latar Belakang Masalah 1
B. Identifikasi Masalah 5
C. Pembatasan Masalah 5
D. Perumusan Masalah 5
E. Tujuan Penelitian 6
F. Manfaat Penelitian 6

BAB II KAJIAN TEORITIS DAN HIPOTESIS **7**

A. DeskripsiTeori 7
1. Tingkat kesukaan 7
2. Skala hedonik 7
3. Sayuran 9
4. Wortel 9
5. Bayam merah 11
6. Lobak 13
7. Sosis 14
8. Dimensi kualitas makanan 19
9. Sosis sayuran 20
B. Penelitian Yang Relevan 24
C. Kerangka Berpikir 25
D. Pertanyaan penelitian 26

BAB III METODE PENELITIAN **27**

A. Desain Penelitian 27
B. Definisi Operasional Dan Variabel Penelitian 27
1. Definisi Operasional 27
2. Variabel Penelitian 27
C. Populasi dan Sampel Penelitian 28
1. Populasi 28
2. Sampel 28
D. Bahan dan alat membuat sosis sayuran 29
1. Alat-alat membuat sosis 30

E. Teknik Pengumpul Data 30
F. Teknik Analisis Data 31

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 32

A. Deskripsi Data Penelitian 32
B. Sosis wortel 32
C. Sosis bayam merah 35
D. Sosis lobak 38
E. Temuan penelitian 44
F. Pembahasan penelitian 45

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 46

A. Kesimpulan penelitian 46
B. Saran 50

DAFTAR PUSTAKA 51

LAMPIRAN 53

DOKUMENTASI 84