

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Pembatasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS	8
A. Deskripsi Teori.....	8
1. Tingkat Kesukaan	8
2. Skala Hedonik.....	10
3. Sayuran.....	11
a. Wortel	12
b. Sawi.....	14
c. Labu Siam	16
4. Bakso	18
5. Bakso sayuran.....	20

B. Penelitian yang Relevan.....	30
C. Kerangka Berpikir.....	33
D. Pertanyaan Peneliti	36
BAB III METODE PENELITIAN	37
A. Desain Penelitian.....	37
B. Defenisi Operasional.....	37
C. Populasi dan Sampel	37
D. Teknik Pengumpulan Data.....	38
E. Teknik Analisis Data	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	42
A. Deskripsi Data Penelitian.....	42
1. Bakso Wortel.....	42
2. Bakso Sawi.....	45
3. Bakso Labu Siam.....	48
B. Pembahasan Penelitian.....	53
C. Uji Penjenjangan/ Ranking Bakso Sayur	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60

LAMPIRAN

