

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Rumusan Masalah	3
B. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Bahan Sate Banjar	5
B. Daging Vegan	12
BAB III PEMBAHASAN	15
A. Bahan dan Alat	15
B. Pelaksanaan dan Pengamatan	17
C. Hasil Uji kesukaan ahli	25

BAB IV PENUTUP	30
A. Kesimpulan	30
B. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Jenis Potongan Daging Ayam	5
Gambar 2.2	Struktur Buah Cabai	8
Gambar 3.1	Menimbang Tepung	21
Gambar 3.2	Mencampur Tepung Dengan Air	21
Gambar 3.3	Menguleni Adonan	22
Gambar 3.4	Merendam Adonan	22
Gambar 3.5	Mencuci Adonan	23
Gambar 3.6	Merebus Adonan	23
Gambar 3.7	Memotong Adonan	24
Gambar 3.8	Menusuk Adonan	24
Gambar 3.9	Membakar Adonan	25
Gambar 3.10	Bahan Bumbu Halus	25
Gambar 3.11	Menumis Bumbu Halus	26
Gambar 3.12	Hasil Sate Banjar Daging Vegan	26

DAFTAR TABEL

Table 3.1	Bahan Pembuatan Sate Banjar Daging Vegan	18
Table 3.2	Alat Pembuatan Sate Banjar Daging Vegan	19
Table 3.3	Standar Resep Daging Vegan	19
Tabel 3.4	Kriteria Penilaian Warna	28
Tabel 3.5	Kriteria Penilaian Aroma	28
Tabel 3.6	Kriteria Penilaian Rasa	29
Tabel 3.7	Kriteria Penilaian tekstur	29