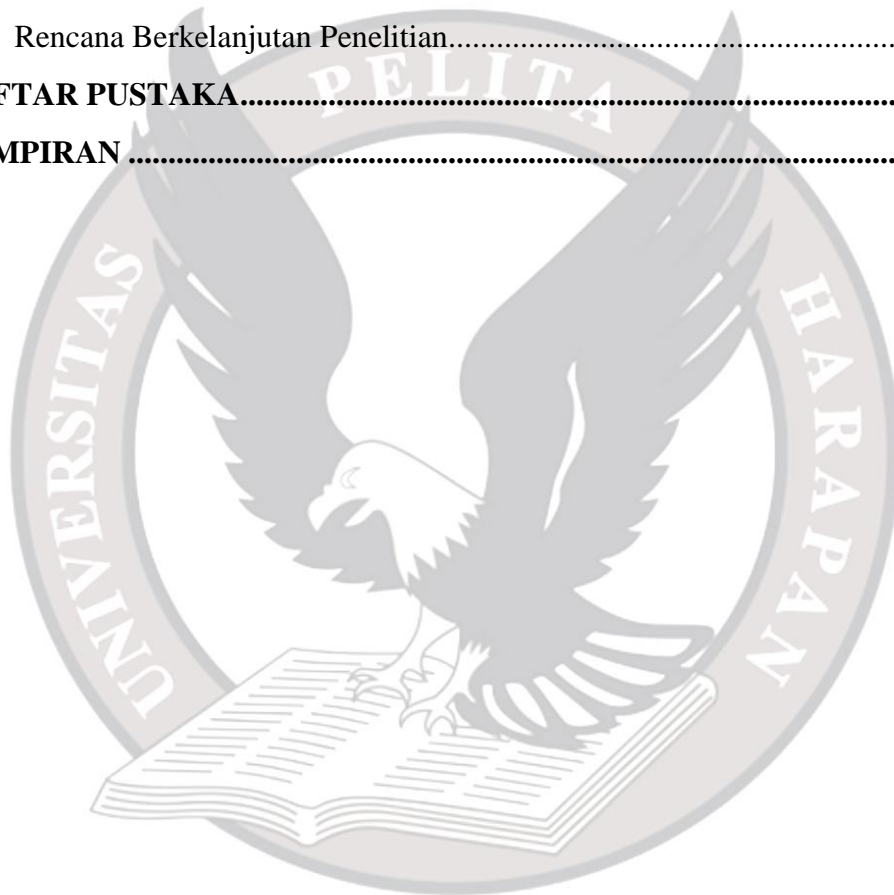


DAFTAR ISI

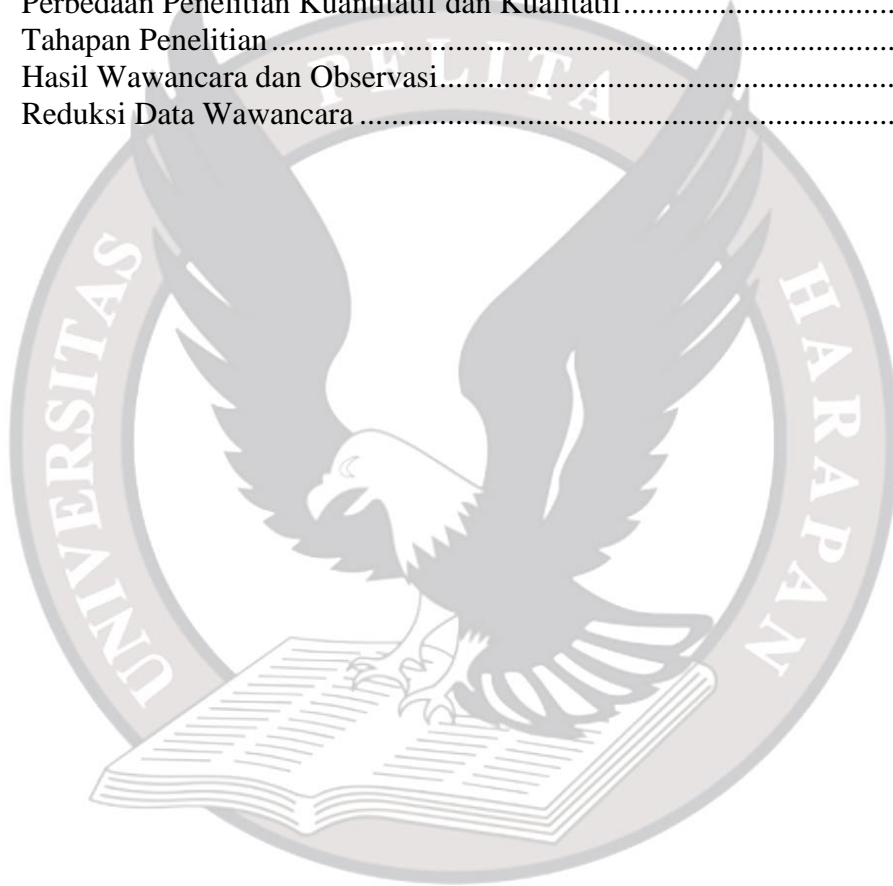
HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	14
A. Latar Belakang	14
B. Identifikasi Masalah	17
C. Pertanyaan Penelitian	18
D. Tujuan Penelitian	19
E. Batasan Penelitian	19
F. Manfaat Penelitian	19
G. Sistematika Penulisan	20
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	22
A. Paparan Teoritis	22
B. Penelitian Terdahulu	44
C. Rerangka Penelitian	45
BAB III METODE PENELITIAN	46
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	46
B. Lokasi dan Partisipan	49
C. Teknik Pengumpulan Data.....	49

D. Teknik Analisis Data.....	53
E. Pengujian Keabsahan Data.....	56
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	61
A. Hasil Penelitian	62
B. Pembahasan Penelitian.....	79
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	98
A. Simpulan	98
B. Saran.....	98
C. Rencana Berkelanjutan Penelitian.....	99
DAFTAR PUSTAKA.....	100
LAMPIRAN	A-1



DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Pengelompokan Bahan.....	16
2.	Suhu Durasi Penyimpanan Bahan Makanan Mentah dan Segar	31
3.	Suhu Penyimpanan Makanan Matang Berdasarkan Jenisnya.....	31
4.	Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	31
5.	Bahan Makanan Kering Di Laboratorium pengolahan makanan Universitas Pelita Harapan	41
6.	Penelitian Terdahulu	45
7.	Perbedaan Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif.....	47
8.	Tahapan Penelitian	49
9.	Hasil Wawancara dan Observasi.....	62
10.	Reduksi Data Wawancara	62



DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1.	Kondisi Penyimpanan Bahan Kering di Laboratorium Pengolahan Makanan	18
2.	Rerangka Penelitian	45
3.	Triangulasi	60



DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1.	Lampiran 1	A-1
2.	Lampiran 2	B-1
3.	Lampiran 3	C-1
4.	Lampiran 4	D-1
5.	Lampiran 5	E-1

