

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR RUMUS .....	xiii
DAFTAR DIAGRAM.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar belakang .....	1
1.2. Rumusan masalah.....	6
1.3. Batasan masalah .....	6
1.4. Tujuan penelitian.....	7
1.5. Manfaat penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Tempe Mendoan Pedas .....	9
2.2. Tempe Mendoan Mentah .....	9
2.3. Proses Pembuatan Tempe Mendoan Mentah Pedas.....	11
2.4. Variasi Rasa pada Tempe Mendoan Pedas .....	11
2.5. Pengembangan Produk.....	12
2.6. Metode Value Engineering .....	15
2.7. Metode Fuzzy Logic .....	17
2.8. Integrasi Metode Fuzzy Logic dan Value Engineering.....	24
2.9. Uji Inderawi atau Uji Organoleptik.....	24

BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	28
3.2. Objek Penelitian .....	28
3.3. Alat dan Bahan .....	29
3.3.1. Alat .....	29
3.3.2. Bahan .....	29
3.4. Metode Pengumpulan Data .....	30
3.4.1. Data yang Diperlukan .....	30
3.4.2. Teknik Pengumpulan Data .....	31
3.4.3. Metode Pengolahan Data .....	32
BAB IV ISI .....	41
4.1. Tahap Informasi .....	41
4.1.1. Identifikasi Atribut Mutu Produk.....	41
4.1.2. Penentuan Atribut Mutu Produk yang Digunakan .....	43
4.1.3. Penentuan Prioritas Pengembangan Atribut Mutu Produk .....	46
4.1.4. Identifikasi Kebutuhan Target Konsumen .....	50
4.2. Tahap Analisis.....	57
4.3. Tahap Kreativitas .....	60
4.4. Tahap Penentuan dan Rekomendasi.....	65
4.4.1. Pengujian Inderawi.....	65
4.4.2. Penentuan Nilai Performansi Produk .....	70
4.4.3. Perhitungan <i>Value</i> Produk.....	73
4.4.4. Penentuan Konsep Terbaik .....	75
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	77
5.1. Kesimpulan .....	77
5.2. Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA .....	78
LAMPIRAN .....	84