



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	12
1.3 Batasan Masalah.....	13
1.4 Manfaat Penelitian.....	13
BAB II.....	14
TINJAUAN PUSTAKA .....	14
2.1 Susu Kambing Etawa .....	14
2.2 Pengembangan Produk .....	15
2.3 <i>Quality Function Deployment</i> .....	20
2.4 <i>House of Quality</i> .....	23
2.5 Kepuasan Konsumen.....	28
2.6 <i>Marketing Mix</i> (Bauran Pemasaran) .....	31
BAB III .....	34
METODE PENELITIAN .....	34
3.1 Desain Penelitian.....	34
3.2 Teknik Analisis .....	35
3.3 Sumber Data.....	36
3.4 Metode Pengumpulan Data .....	38
3.5 Diagram Alir Penelitian .....	44
BAB IV .....	46
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	46
4.1 Profil Perusahaan.....	46
4.2 Rekaman Pengumpulan Data .....	47
4.2.1 Uji Validitas Isi .....	47
4.2.2 Uji Validitas Konstuk.....	47
4.2.3 Uji Reliabilitas .....	49
4.2.4 Data Responden .....	50
4.2.5 Tingkat Kepentingan Konsumen.....	55



4.2.6 Tingkat Kepuasan Pelanggan.....	55
4.2.7 Nilai Target ( <i>Goal</i> ).....	56
4.2.8 Rasio Perbaikan ( <i>Improvement Ratio</i> ) .....	56
4.2.9 <i>Sales Point</i> .....	57
4.2.10 <i>Raw Weight</i> .....	58
4.2.11 <i>Normalized Raw Weight</i> .....	58
4.2.12 Penentuan Prioritas Target .....	59
4.2.13 Penyusunan <i>House of Quality</i> .....	60
4.2.13.1 Atribut Kebutuhan Konsumen.....	60
4.2.13.2 Atribut Teknis.....	61
4.2.13.3 Keterkaitan Antara Kebutuhan Konsumen dan Atribut Teknis.....	61
4.2.13.4 Matriks Hubungan Antar Atribut Teknis.....	63
4.2.14 Hasil Wawancara .....	66
4.2.14.1 Subjek Pertama .....	66
4.2.14.2 Subjek Kedua.....	69
4.2.14.3 Subjek Ketiga .....	72
4.2.15 Intepretasi Hasil Wawancara.....	75
BAB V .....	77
KESIMPULAN DAN SARAN .....	77
5.1. Kesimpulan .....	77
5.2. Saran .....	78
Daftar Pustaka.....	79