

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	3
1.3. Perumusan Masalah.....	4
1.4. Batasan Masalah.....	5
1.5. Tujuan Penelitian.....	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II DASAR TEORI.....	7
2.1 Anggur Laut (<i>Caulerpa racemosa</i>).....	7
2.1.1 Klasifikasi.....	7
2.1.2 Deskripsi.....	7
2.1.3 Morfologi.....	8
2.1.4 Kandungan Gizi.....	9
2.2. Saus.....	9
2.2.1. Definisi Saus.....	9
2.1.2 Aplikasi Saus.....	11
2.3. Bahan Tambahan Produk.....	12
2.4. Pembuatan Saus.....	12
2.5 Pengembangan Saus.....	14
2.6. <i>Quality Function Development</i> (QFD).....	17
2.7 kuesioner.....	19

2.8. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.....	20
2.8.1 Uji Validitas.....	20
2.8.2. Uji Reliabilitas.....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Objek Penelitian.....	22
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	22
3.3. Kebutuhan Data.....	22
3.4. Tata Laksana Penelitian.....	23
3.4.1. Observasi dan wawancara.....	24
3.4.2. Penentuan atribut keinginan konsumen.....	24
3.4.3. Penyebaran Kuesioner Penelitian.....	24
3.4.4. Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner.....	26
3.4.5. Pengolahan Data.....	28
3.4.6. Analisis dan Perancangan Prototipe Produk.....	28
3.4.7. Validasi produk.....	28
3.4.8. Evaluasi Produk.....	28
3.4.9. Kesimpulan dan Saran.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1. Hasil Kuesioner Pengembangan Saus Anggur laut.....	29
4.1.1. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.....	29
4.1.2. Identitas Responden.....	31
4.1.3. Atribut Keinginan Konsumen (Bagian II).....	36
4.1.4. Nilai Tingkat Kepentingan (Bagian IV).....	41
4.2. <i>Quality Function Deployment</i>	42
4.2.1. Perhitungan matriks Perencanaan.....	42
4.2.2. Identifikasi kebutuhan teknis.....	4
4.2.3. Kuesioner Kebutuhan Konsumen dengan kebutuhan Teknis.....	48
4.2.4. korelasi Antara Kebutuhan Teknis.....	51
4.3 penyusunan HOQ.....	53
4.4. Konsep Perbaikan.....	55
4.5. Pengujian kepuasan Konsumen (Validitas Produk).....	57
4.6. Evaluasi Produk.....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
5.1 Kesimpulan.....	59

5.2 Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
1. Kuesioner Pengembangan.....	65
2. Hasil Kuesioner.....	67
3. Hasil Uji SPSS.....	68
4. Kuesioner Uji Hedonik.....	71
5. Hasil Kuesioner Uji Kesukaan.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Anggur Laut.....	9
Tabel 2.2. Studi penelitian pada produk saus.....	10
Tabel 2.3 Persyaratan Saus.....	11
Tabel 2.4. Simbol dan Bobot Korelasi <i>What</i> dan <i>how</i>	19
Tabel 2.5 Simbol Korelasi Antara Kebutuhan Teknis.....	19
Tabel. 2.6. Metode dalam pengembangan produk.....	23
Tabel 3.1 Atribut Saus Anggur Laut.....	25
Tabel 4.1 Hasil Uji Validitas.....	30
Tabel 4.2 Hasil Uji Reliabilitas Kinerja Produk.....	31
Tabel 4.3 Hasil Uji Reliabilitas Kebutuhan Konsumen.....	31
Tabel 4.4 Nilai Kinerja Produk.....	40
Tabel 4.5. Nilai Tingkat Kepentingan.....	41
Tabel 4.6 Nilai Kesenjangan Saus Pedas Del Monte.....	42
Tabel 4.7. Tujuan Masa Depan	43
Tabel 4.8. Rasio Perbaikan.....	44
Tabel 4.9. Titik Penjualan Saus Anggur Laut.....	44
Tabel 4.10 Nilai SKK dan NSKK.....	45
Tabel 4.11 Kebutuhan Teknis Saus Anggur Laut.....	46
Tabel 4.12 Biaya Bahan Baku.....	47
Tabel 4.13. Perhitungan Harga Pokok Penjualan.....	48
Tabel 4.14. Korelasi Kebutuhan Konsumen dengan Kebutuhan Teknis.....	49
Tabel 4.15 Perhitungan Kontribusi dan Normalitas Kontribusi Kebutuhan Teknis.....	52
Tabel 4.16 Hasil Penilaian Uji Hedonik.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Anggur Laut (<i>Caulerpa racemosa</i>).....	8
Gambar 2.2 Tahapan awal pembuatan saus anggur laut.....	13
Gambar 2.3 Tahapan pembuatan saus anggur laut.....	14
Gambar 2.4. Siklus Hidup Produk.....	15
Gambar 2.5. <i>House Of Quality</i>	18
Gambar. 3.1 Diagram Alir Tahap Pengembangan Produk.....	23
Gambar 4.1 Jenis Kelamin.....	32
Gambar 4.2 Usia.....	33
Gambar 4.3 Pendidikan.....	33
Gambar 4.4 Pendapatan.....	34
Gambar 4.5 Pekerjaan.....	35
Gambar 4.6 Seberapa sering konsumsi saus.....	35
Gambar 4.7 Varian rasa yang diinginkan.....	36
Gambar 4.8 Ukuran yang diinginkan.....	37
Gambar 4.9 Warna saus yang diinginkan.....	38
Gambar 4.10 Bentuk kemasan.....	38
Gambar 4.11 Harga.....	39
Gambar 4.12 Tekstur.....	40
Gambar 4.13 Korelasi Kebutuhan Teknis.....	51
Gambar 4.14 Matriks <i>House of Quality</i> (HOQ) Produk Saus Anggur Laut.....	54
Gambar 4.15 Prototipe produk Perbaikan Saus Anggur Laut.....	56
Gambar 4.16 Desain Kemasan Saus Anggur Laut.....	56
Gambar 4.17 Diagram Laba-laba Hasil Uji Hedonik.....	58