

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	1
ABSTRACT.....	2
BAB I.....	3
PENDAHULUAN	3
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Batasan Masalah.....	9
1.4 Tujuan Penelitian.....	10
1.5 Manfaat Penelitian.....	10
BAB II.....	12
TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1 Daging Tiruan	12
2.2 Kedelai	19
2.3 Konsentrat Protein.....	26
2.4 Pengembangan Produk.....	31
2.5 <i>Value Analysis</i>	38
BAB III	44
METODE PENELITIAN.....	44
3.1 Objek Penelitian	44
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	44
3.3 Alat dan Bahan.....	45
3.3.1 Alat	45

3.3.2 Bahan	45
3.4 Proses Pembuatan Produk	46
3.5 Pengumpulan Data	51
3.5.1 Jenis Data.....	51
3.5.2 Populasi dan Sampel Penelitian	52
3.5.3 Teknik Pengumpulan Data.....	54
3.6 Tahapan Penelitian	56
3.7 Diagram Alir Penelitian	67
BAB IV	70
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	70
4.1. Tahap Informasi	79
4.1.1 Identifikasi Atribut Mutu Produk	79
4.1.2 Penyusunan dan Penyebaran Kuesioner Tingkat Kepentingan	89
4.1.3 Uji Validitas.....	92
4.1.4 Uji Reabilitas	95
4.1.5 Penentuan Prioritas Atribut Kebutuhan Konsumen.....	95
4.2 Tahap Kreatif.....	99
4.2.1 Identifikasi Kebutuhan Konsumen	99
4.3 Tahap Analisis.....	101
4.3.1 Pemetaan Fungsi Atribut Mutu Produk	102
4.4 Tahap Pengembangan	105
4.4.1 Penyusunan Alternatif Konsep	105
4.4.2 Pembuatan Prototipe.....	110
4.5 Tahap Rekomendasi	113
4.5.1 Pengujian Sensoris.....	113
4.5.2 Penentuan Performansi	123
4.5.3 Analisis Biaya.....	125
4.5.4 Analisis Value.....	127
4.5.5 Penentuan Konsep Terbaik	128
BAB V	133
KESIMPULAN DAN SARAN.....	133
5.1 Kesimpulan.....	133
5.2 Saran.....	133
DAFTAR PUSTAKA	134

LAMPIRAN.....	140
---------------	-----