



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Batasan Penelitian	7
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Kedelai (<i>Glycine max L.</i>).....	8
2.1.1 Kedelai di Indonesia	8
2.1.2 Kandungan Gizi Kedelai.....	10
2.2 Kecap Manis.....	12
2.2.1 Kecap Manis Indonesia.....	12
2.2.2 Pembuatan Kecap Manis	14
2.3 Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	17
2.4 Pengembangan Produk	19
2.5 <i>Value Engineering</i>	20
2.6 Teknik Pengambilan Sampel.....	25
2.7 Uji Validitas dan Reliabilitas	26
2.8 Uji Organoleptik	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	29
3.2 Objek Penelitian	29
3.3 Jenis Data	29



3.3.1 Data Primer	29
3.3.2 Data Sekunder.....	30
3.4 Metode Pengumpulan Data	30
3.4.1 Kuesioner	30
3.4.2 Observasi	31
3.4.3 Studi Pustaka.....	31
3.5 Populasi dan Sampel Penelitian	31
3.6 Tahapan Penelitian	33
3.6.1 Identifikasi Rumusan Masalah dan Tujuan Penelitian	33
3.6.2 Studi Pustaka.....	34
3.6.3 Kuesioner Pendahuluan	34
3.6.4 Tahap Informasi.....	35
3.6.5 Tahap Kreatif	37
3.6.6 Tahap Analisis	38
3.6.7 Tahap Pengembangan	38
3.6.8 Tahap Rekomendasi.....	39
3.7 Diagram Alir Penelitian.....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
4.1 Tahap Informasi	46
4.1.1 Identifikasi Atribut Produk	46
4.1.2 Penyusunan dan Penyebaran Kuesioner Tahap I	48
4.1.3 Uji Validitas dan Reliabilitas.....	50
4.1.4 Penentuan Tingkat Kepentingan Atribut Pengembangan Produk	52
4.2 Tahap Kreatif.....	53
4.2.1 Penyusunan Spesifikasi Produk	54
4.2.2 Penyebaran Kuesioner Lanjutan	57
4.2.3 Identifikasi Prioritas Keinginan Konsumen.....	57
4.3 Tahap Analisis	63
4.3.1 Penentuan Konsep Pengembangan	63
4.3.2 Pemetaan Diagram FAST	63
4.4 Tahap Pengembangan.....	67
4.4.1 Penyusunan Alternatif Konsep Produk.....	67
4.4.2 Pembuatan <i>Prototype</i> Produk	69
4.5 Tahap Rekomendasi	72
4.5.1 Uji Organoleptik Produk.....	72
4.5.2 Penentuan Nilai Performansi Produk.....	78



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Variasi Rasa Produk Kecap Manis Berbahan Baku Kedelai Kuning Lokal (Glycine max. L) dan

Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)

Abqary Raihan Fadhlunnisa, Dr. Atris Suyantohadi, S.T.P., M.T.; Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

4.5.3 Penentuan Biaya Produksi	79
4.5.4 Penentuan Nilai Konsep Produk	82
4.5.5 Penentuan Konsep Produk Terbaik.....	82
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	84
5.1 Kesimpulan.....	84
5.2 Saran	84
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN	92