

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	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.....	8
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	 9
2.1 Preferensi Konsumen	9
2.2 Rempah-rempah	12
2.2.1 Minuman Rempah.....	15
2.3 <i>Kansei</i> pada Agroindustri.....	17
2.3.1 <i>Kansei Engineering</i>	18
2.3.2 Perancangan dan Pengembangan Produk	20
2.4 Evaluasi Sensoris.....	21
2.4.1 Panelis	22
2.4.2 Uji Hedonik.....	24

2.5 Respons Emosional	24
2.6 Pengukuran Emosi.....	27
2.6.1 EsSense Profile	29
2.6.2 PrEmo	30
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	31
3.1 Objek Penelitian	31
3.2 Pelaksanaan Penelitian	31
3.3 Populasi dan Sampel	32
3.4 Data Penelitian	33
3.5 Metode Pengumpulan Data	33
3.6 Tahapan Penelitian	35
3.7 Tahapan Pengolahan Data	40
3.8 Diagram Alir Penelitian.....	44
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1 Identifikasi Sampel yang Digunakan.....	46
4.1.1 Merek, Izin Edar, dan Deskripsi Sampel	46
4.1.2 Warna Minuman Rempah.....	47
4.1.3 Konsentrasi dan Indeks Bias Minuman Rempah.....	49
4.2 <i>Screening</i> Leksikon Emosi Menggunakan <i>Check-All-That-Apply</i> (CATA)	51
4.2.1 Karakteristik Responden Kuesioner CATA	52
4.2.2 Hasil <i>Screening</i> Leksikon Emosi menggunakan CATA.....	54
4.3 Karakteristik Panelis Uji Sensoris dan Respons Emosi Produk Olahan Minuman Rempah	55
4.4 Hasil Uji Sensoris Minuman Rempah	57
4.5 Hasil Uji Respons Emosional Minuman Rempah	68
4.5.1 Uji Respons Emosional dengan Pr-Emo.....	69
4.5.1 Uji Respons Emosional dengan EsSense Profile.....	86
4.6 Hasil Uji Korelasi Antara Kesukaan dengan Emosi.....	97

4.7 Implementasi Pendekatan <i>Kansei Engineering</i> dalam Analisis Preferensi.....	104
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	108
5.1 Kesimpulan.....	109
5.2 Saran.....	110
DAFTAR PUSTAKA	111
LAMPIRAN.....	120