

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Batasan Masalah.....	7
1.4. Tujuan Penelitian.....	7
1.5. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II.....	9
TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Rambak Kulit Sapi Mentah	9
2.2. Kemasan	10
2.2.1. Kemasan Primer	14
2.3. Kansei Engineering	16
2.4. Umur Simpan Produk.....	22
BAB III	27
METODOLOGI PENELITIAN.....	27
3.1. Objek Penelitian	27
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	27
3.3. Metode Pengumpulan Data	27
3.4. Tahapan Pengolahan dan Analisis Data	28
3.5. Diagram Alir Penelitian	40
BAB IV	41
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1. Metode <i>Kansei Engineering</i>	41
4.1.1. Gambaran Umum Responden	41
4.1.2. Pengujian Kuesioner	42
4.1.3. Analisis Faktor	45



4.1.4	Proses <i>Factoring</i>	47
4.1.5	Diagram Fast	53
4.1.6	Perancangan Desain Kemasan	54
4.2	Penentuan Kemasan Primer	57
4.2.1	Kadar Air	58
4.2.2	Kadar Protein	60
4.2.3	Kadar Lemak	61
4.2.4	Kadar Abu	62
4.2.5	Kadar Karbohidrat	63
4.3	Analisis Umur Simpan	63
4.4	Uji WVTR (<i>Water Vapour Transmission Rate</i>)	73
BAB V		78
KESIMPULAN DAN SARAN		78
5.1	Kesimpulan	78
5.2	Saran	79
DAFTAR PUSTAKA		80
LAMPIRAN		90