

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	i
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tinjauan Pustaka .....	3
1.3. Perumusan Masalah .....	11
1.4. Batasan Masalah .....	11
1.5. Tujuan Penelitian .....	11
1.6. Manfaat Penelitian .....	11
1.6.1 Bagi Peneliti .....	11
1.6.2 Bagi Pendidikan .....	11
1.6.3 Bagi Masyarakat .....	11
<b>BAB II DASAR TEORI .....</b>	<b>12</b>
2.1 Susu Kambing .....	12
2.1.1 Kandungan Gizi Susu Kambing .....	13
2.1.2 Manfaat Susu Kambing .....	13
2.1.3 Pengolahan Susu Kambing .....	14
2.2 Permen .....	15
2.2.1 Jenis-jenis Permen .....	15
2.3 Permen Karamel Susu .....	17
2.3.1 Reaksi Karamelisasi .....	21
2.3.2 Reaksi Maillard .....	21
2.3.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Mutu Sensori Permen Susu Karamel ....	22
2.4 Metode <i>Quality Function Deployment</i> (QFD) .....	24
1. Pengumpulan Suara Pelanggan ( <i>Voice of Customer</i> ) .....	26

2.	<i>House of Quality</i> (HOQ).....	27
2.5	Metode Taguchi.....	27
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>		<b>29</b>
3.1.	Objek Penelitian.....	29
3.2.	Alat dan Bahan .....	29
3.2.1	Alat .....	29
3.2.2	Bahan .....	29
3.3.	Kebutuhan Data.....	29
3.4.	Tata Laksana Penelitian .....	29
3.4.1	Tahap Perencanaan dan Persiapan.....	31
3.4.2	Tahap <i>Voice of Customer</i> (VOC).....	34
3.4.3	Tahap <i>House of Quality</i> (HoQ) .....	35
3.4.4	Tahap Desain Produk ( <i>Product Design</i> ).....	38
3.4.5	Tahap Evaluasi Prototipe.....	40
1.	Uji Tekstur .....	40
2.	Uji Kadar Air .....	41
3.	Uji Warna.....	41
4.	Pengukuran Tingkat Kinerja Produk (TKP) Prototipe Pengembangan Permen Karamel Susu Kambing .....	42
5.	Kesimpulan dan Saran.....	43
3.5.	Rencana Analisis Hasil Penelitian.....	43
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>45</b>
4.1	Tahap <i>Voice of Customer</i> (VOC) .....	45
4.2	Tahap <i>House of Quality</i> (HOQ).....	48
4.3	Tahap Desain Produk ( <i>Product Design</i> ) .....	51
4.4	Tahap Evaluasi Prototipe .....	59
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>66</b>
5.1	Kesimpulan .....	66
5.2	Saran .....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>67</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>72</b>