

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Pangan Fungsional	7
2.2. Shirataki	8
2.3. Umbi Porang (<i>Amorphophallus oncophyllus</i>).....	11
2.4. Glukomanan	13
2.5. <i>Consumer Test</i>	14
2.6. Survei Pasar.....	15
2.7. Uji Penerimaan.....	16
2.8. Desain Kemasan.....	18
2.9. Hipotesis.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
3.1. Peralatan Penelitian.....	21
3.1.1. Alat pembuatan mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang 3%	21
3.1.2. Alat <i>consumer test</i>	21
3.2. Bahan Penelitian.....	21
3.2.1. Bahan pembuatan mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang 3%	21
3.2.2. Bahan <i>consumer test</i>	22
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
3.4. Tahapan Penelitian <i>Consumer Test</i>	22
3.4.1. Pembuatan mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang 3%	23
3.4.2. Penyusunan kuesioner <i>consumer test</i>	26

3.4.3. <i>Pilot test</i>	33
3.4.4. <i>Pilot test adjustments</i>	34
3.4.5. Persiapan pelaksanaan <i>consumer test</i>	34
3.4.6. Pelaksanaan hari-H <i>consumer test</i>	38
3.4.7. Pengolahan data hasil <i>consumer test</i>	46
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	46
3.5.1. <i>Consumer Test</i>	46
3.5.2. Metode Analisis Data	48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	50
4.1. Perbandingan Hasil Uji Proksimat Mi Shirataki Basah dengan Kandungan Gizi Mi Komersial	50
4.2. Evaluasi <i>Pilot Test</i>	52
4.3. Analisis Deskriptif Demografi Responden	55
4.4. Analisis Deskriptif Perilaku Responden terhadap Konsumsi Mi.....	59
4.2.1. Frekuensi konsumsi mi dalam satu bulan	59
4.2.2. Jenis mi yang biasa dikonsumsi	60
4.2.3. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli mi dalam sebulan	61
4.2.4. Tempat yang biasa digunakan untuk membeli mi.....	62
4.2.5. Produk mi sehat yang pernah dikonsumsi.....	62
4.2.6. Skala ketertarikan terhadap produk mi yang memiliki aspek kesehatan	64
4.5. Hasil uji penerimaan mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang 3% dengan mi komersial pembanding	65
4.3.1. Atribut Warna	68
4.3.2. Atribut Aroma	70
4.3.3. Atribut Kekenyalan	71
4.3.4. Atribut Kelengketan	73
4.3.5. Atribut Kekerasan	75
4.3.6. Atribut Rasa	76
4.3.7. Atribut <i>Aftertaste</i>	78
4.3.8. Atribut <i>Overall</i>	79
4.6. <i>Trial</i> Pengembangan Desain Kemasan Mi Shirataki Basah dengan Tepung Glukomanan Porang	81
4.4.1. Pembuatan desain pertama kemasan mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang	82
4.4.2. Pengembangan logo Nushitaki.....	83
4.4.3. Desain kedua kemasan mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang.....	85
4.7. Analisis Deskriptif Desain Kemasan Mi Shirataki Basah dengan Tepung Glukomanan Porang	86
4.5.1. Tingkat kesukaan terhadap desain kemasan mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang	87
4.5.2. Komentar terhadap desain kemasan.....	88

4.5.3. Desain kemasan mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang yang telah direvisi	89
4.8. Analisis Ekspektasi dan Keputusan Pembelian Responden terhadap Produk Mi Shirataki Basah dengan Tepung Glukomanan Porang (<i>Amorphophallus oncophyllus</i>)	93
4.6.1. Ekspektasi harga mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang	93
4.6.2. Tingkat ketertarikan untuk membeli dan mengonsumsi produk mi shirataki dengan tepung glukomanan porang	96
4.6.3. Tingkat ketertarikan untuk merekomendasikan produk mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang kepada orang lain	101
4.6.4. Tingkat keberalihan dari produk mi komersial yang biasa dikonsumsi ke produk mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang	103
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	106
5.1 Kesimpulan	106
5.2 Saran	106
DAFTAR PUSTAKA	108
LAMPIRAN	116