

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
ABSTRAK .....	xi
ABSTRACT .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tinjauan Pustaka .....	3
1.3. Perumusan Masalah.....	5
1.4. Batasan Masalah.....	5
1.5. Tujuan Penelitian .....	5
1.6. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II DASAR TEORI .....	6
2.1. <i>Flakes</i> .....	6
2.2. <i>Celiac disease</i> .....	8
2.3. Sorgum.....	9
2.4. Kacang Merah .....	10
2.5. Tepung Tapioka.....	12
2.6. Pangan Fungsional.....	13
2.7. Pengembangan Produk .....	14
2.8. Metode <i>Quality Function Deployment</i> (QFD) .....	17
2.9. Metode <i>Zero-One</i> .....	20
2.10. Pengujian Hedonik .....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Objek Penelitian .....	23
3.2. Alat dan Bahan Penelitian .....	23
3.2.1. Alat.....	23
3.2.2. Bahan.....	25
3.3. Kebutuhan Data.....	26

3.4. Tata Laksana Penelitian .....	27
3.4.1. Identifikasi dan Perumusan Masalah .....	29
3.4.2. Studi Literatur .....	29
3.4.3. Perencanaan Produk ( <i>Product Planning</i> ) .....	29
3.4.4. Perencanaan Proses ( <i>Process Planning</i> ) .....	33
3.4.5. Perencanaan Proses Produksi ( <i>Production Planning</i> ) .....	38
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian .....	43
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>45</b>
4.1. <i>Product Planning</i> .....	45
4.1.1. Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner Pengembangan .....	45
4.1.3. <i>House of Quality</i> Pengembangan <i>Flakes</i> Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Merah .....	51
4.2. <i>Process Planning</i> .....	54
4.2.1. Desain Eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) .....	54
4.2.2. Prototipe Produk <i>Flakes</i> Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Merah .....	56
4.3. <i>Production Planning</i> .....	57
4.3.1. Pengujian Hedonik Prototipe Produk .....	57
4.3.2. Penentuan Bobot Atribut dan Formulasi Terbaik Menggunakan Metode <i>Zero-One</i> .....	58
4.3.3. Uji Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Karbohidrat, dan Kadar Serat <i>Flakes</i> Pengembangan .....	61
4.3.4. Uji Fisik Kekerasan dan <i>Swelling Ratio</i> .....	68
4.3.5. Uji Kinerja Produk .....	72
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>75</b>
5.1. Kesimpulan .....	75
5.2. Saran .....	75
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>76</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>88</b>