



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	5
1.3. Perumusan Masalah	9
1.4. Batasan Masalah	9
1.5. Tujuan Penelitian	9
1.6. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II DASAR TEORI	10
2.1. Lidah Buaya.....	10
2.1.1 Kulit Daun Lidah Buaya.....	12
2.1.2 Ekstrak Kulit Daun Lidah Buaya	13
2.2. <i>Gummy Candy</i>	14
2.2.1 Gelatin.....	15
2.3. Vitamin C	16
2.4. Vitamin E	17
2.5. Senyawa Fenolik.....	19
2.5.1 Flavonoid.....	20
2.6. <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	20



2.6.1	<i>House of Quality (HOQ)</i>	22
2.7.	Metode Taguchi.....	23
2.7.1	Langkah-Langkah Metode Taguchi.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1.	Objek Penelitian	27
3.2.	Alat dan Bahan Penelitian	27
3.2.1	Alat.....	27
3.2.2	Bahan	29
3.3.	Kebutuhan Data.....	31
3.4.	Tata Laksana Penelitian.....	33
3.4.1	Perencanaan Produk	35
3.4.2	Perencanaan Proses	41
3.4.3	Perencanaan Produksi	43
3.5.	Rencana Analisis Hasil Penelitian.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1.	Perencanaan Produk.....	47
4.1.1	Uji Validitas dan Reliabilitas Hasil Distribusi Kuesioner	47
4.1.2	Identifikasi Keinginan dan Kebutuhan Konsumen.....	49
4.1.3	<i>House of Quality</i> Pengembangan Produk Gummy Candy dengan Penambahan Ekstrak Kulit Daun lidah Buaya	51
4.2.	Perencanaan Proses	54
4.2.1	Penentuan Faktor Perlakuan	54
4.2.2	Penentuan Perlakuan Terbaik Gummy Candy dengan Penambahan Ekstrak Kulit Daun Lidah Buaya	55
4.3.	Perencanaan Produksi	56
4.3.1.	Penentuan Perlakuan Terbaik Gummy Candy dengan Penambahan Ekstrak Kulit Daun Lidah Buaya	56
4.3.2.	Perbandingan Kadar Air serta Tekstur Prototipe Awal dan Akhir	
	60	
4.3.3.	Uji Vitamin E, Vitamin C, Flavonoid, dan Total Fenol Prototipe Akhir	62
4.3.4.	Uji Kinerja Produk.....	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	68



5.1	Kesimpulan	68
5.2	Saran	68
	DAFTAR PUSTAKA.....	69
	LAMPIRAN	76