

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
MOTTO	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	5
1.3. Batasan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Penelitian.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II DASAR TEORI	7
2.1. Tepung Jagung	7
2.2. Tepung Kacang Hijau.....	9
2.3. <i>Crackers</i>	11
2.4. Metode <i>Quality Function Deployment</i> (QFD).....	12
2.5. Teknik <i>Multiple Attribute Decision Making</i> (MADM) Metode Zeleny.....	18
2.6. Tingkat Kinerja Produk.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
3.1. Alat dan Bahan.....	21
3.1.1. Alat.....	21
3.1.2. Bahan	21
3.2. Kebutuhan Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43

4.1.	Tahap <i>Voice of Customer</i> (VOC).....	43
4.1.1.	<i>House of Quality</i> (HOQ) Pengembangan <i>Crackers</i> Tepung Jagung dan Tepung Kacang Hijau.....	48
4.2.	Tahap Desain Produk (<i>Product Design</i>)	51
4.2.1.	Perancangan Konsep Produk	51
4.2.2.	Prototipe Pengembangan	53
4.2.3.	Pengujian Proksimat dan Fisik <i>Crackers</i> Tepung Jagung dan Tepung Kacang Hijau.....	54
4.3.	Tahap Evaluasi	66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		73
5.1.	Kesimpulan	73
5.2.	Saran	73
DAFTAR PUSTAKA.....		74
LAMPIRAN.....		84