

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME | iii |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | vi |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN | xi |
| ABSTRAK | xii |
| BAB I PENDAHULUAN | 2 |
| 1.1. Latar Belakang | 2 |
| 1.2. Perumusan Masalah..... | 4 |
| 1.3. Batasan Masalah..... | 4 |
| 1.4. Tujuan Penelitian..... | 5 |
| 1.5. Manfaat Penelitian..... | 5 |
| BAB II DASAR TEORI | 6 |
| 2.1. Bronis Krispi | 6 |
| 2.1.1 Tepung Mocaf | 8 |
| 2.1.2 Kurma..... | 10 |
| 2.1.3 Gula Palembang..... | 11 |
| 2.2 Kualitas Produk | 12 |
| 2.3 Metode <i>Quality Function Deployment</i> (QFD) | 13 |
| 2.4 Pengujian Hedonik | 14 |
| 2.5 Metode <i>Analytical Hierarchi Process</i> (AHP)..... | 15 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 17 |
| 3.1. Objek Penelitian | 17 |
| 3.2. Alat dan Bahan Penelitian | 17 |
| 3.2.1. Alat..... | 17 |
| 3.2.2. Bahan..... | 17 |
| 3.3. Tata Laksana Penelitian | 18 |
| 3.3.1 Identifikasi dan Perumusan Masalah | 20 |
| 3.3.2 Studi Literatur | 20 |
| 3.3.3 Prototipe Awal | 20 |

| | | |
|---------------|---|-----------|
| 3.3.4 | Pengukuran Kinerja Produk..... | 21 |
| 3.3.5 | Perbaikan Formulasi Komposisi Produk | 28 |
| 3.3.6 | Pengujian Hedonik Prototipe Produk | 29 |
| 3.3.7 | Perhitungan Bobot Formulasi Terbaik..... | 29 |
| 3.3.8 | Pengukuran Kinerja Produk setelah Perbaikan..... | 30 |
| 3.3.9 | Tahap Evaluasi Produk..... | 31 |
| 3.4 | Rencana Analisis Hasil Penelitian..... | 32 |
| 3.4.1 | <i>Voice of Customer (VoC)</i> | 32 |
| 3.4.2 | <i>House of Quality (HoQ)</i> | 32 |
| 3.4.3 | Pengujian Hedonik | 33 |
| 3.4.4 | Penentuan Formulasi Terbaik..... | 33 |
| 3.4.5 | Evaluasi Produk..... | 33 |
| BAB IV | HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 34 |
| 4.1 | Tahap <i>Voice of Customer (VoC)</i> | 34 |
| 4.2 | Tahap <i>House of Quality (HoQ)</i> | 37 |
| 4.3 | Perbaikan Kinerja Produk Bronis Krispi Kurma | 40 |
| 4.4 | Pengujian Hedonik Prototipe Kurma | 41 |
| 4.5 | Penentuan Bobot Formulasi Terbaik..... | 41 |
| 4.5.1 | Rekapitulasi data responden | 42 |
| 4.5.2 | Perhitungan faktor pembobotan untuk setiap atribut..... | 42 |
| 4.5.3 | Normalisasi dan Perhitungan Bobot Atribut | 42 |
| 4.5.4 | Perhitungan faktor pada setiap sampel berdasarkan atribut | 43 |
| 4.5.5 | Pengkuran konsistensi..... | 43 |
| 4.5.6 | Normalisasi dan perhitungan bobot sampel | 44 |
| 4.5.7 | Penentuan formulasi terbaik | 45 |
| 4.6 | Analisis Kinerja Produk..... | 45 |
| 4.7 | Evaluasi Produk Bronis Krispi Kurma | 46 |
| 4.7.1 | Uji Kadar Air | 46 |
| 4.7.2 | Uji Warna..... | 47 |
| 4.7.3 | Uji Tekstur | 48 |
| 4.7.4 | Uji Protein..... | 48 |
| BAB V | KESIMPULAN & SARAN..... | 50 |
| 5.1 | Kesimpulan..... | 50 |
| 5.2 | Keterbatasan Penelitian..... | 50 |

| | | |
|-----|---|-----------|
| 5.3 | Saran..... | 50 |
| | DAFTAR PUSTAKA..... | 51 |
| | LAMPIRAN..... | 56 |
| | Lampiran 1. Kuesioner..... | 56 |
| | Lampiran 2. Hasil Distribusi Kuesioner..... | 60 |
| | Lampiran 3. Kuesioner Pengujian Hedonik dan Uji Perbandingan Berpasangan | 65 |
| | Lampiran 4. Penilaian Matrik Tiap Atribut..... | 71 |
| | Lampiran 5. Hasil Uji Hedonik..... | 72 |
| | Lampiran 6. Uji T Independen Kadar Air Bronis Krispi Kurma..... | 73 |
| | Lampiran 7. Uji T Independen Warna Bronis Krispi Kurma..... | 73 |
| | Lampiran 8. Uji T Independen Tekstur Bronis Krispi Kurma..... | 74 |