



## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	i
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR RUMUS .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	16
1.1 Latar Belakang .....	16
1.2 Rumusan Masalah.....	16
1.3 Tujuan Penelitian.....	20
1.4 Manfaat Penelitian.....	20
1.5 Batasan Penelitian .....	20
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	21
2.1 Pisang .....	21
2.1.1 Pisang Kapas.....	22
2.2 Keripik Pisang .....	22
2.3 Rasa .....	24
2.4 Kualitas.....	24
2.5 Pengendalian Kualitas .....	25
2.6 Metode Taguchi.....	25
2.7 <i>Robust Design</i> .....	27



2.8 <i>Orthogonal Array</i> .....	27
2.9 <i>Signal to noise ratio</i> .....	28
2.10 Pengujian Warna .....	29
2.11 Pengujian Tekstur.....	30
2.12 Pengujian Kadar Air.....	30
2.13 Pengujian Sensoris.....	15
2.13 Hipotesis.....	31
<b>BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....</b>	<b>43</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	43
3.2 Alat dan Bahan Penelitian .....	43
3.2.1 Alat.....	43
3.2.2 Bahan.....	47
3.3 Tahapan Penelitian .....	47
3.4 Tahap Analisis dan Pengolahan Data.....	54
3.5 Diagram Alir Penelitian.....	56
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>57</b>
4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian .....	57
4.2 Hasil Olah Data Parameter .....	60
4.2.1 Ketebalan Keripik Pisang .....	60
4.2.2. Keutuhan Keripik Pisang.....	62
4.2.5 Kadar Lemak .....	75
4.2.6 Warna Keripik Pisang.....	79
4.2.7 Tekstur .....	88
4.2.8 Mikrobiologi.....	92
4.3 Grey Relational Analysis.....	94
4.4 Uji Konfirmasi.....	95



4.5 <i>Voice of Customer</i> .....	66
BAB V KESIMPULAN.....	100
5.1 Kesimpulan.....	100
5.2 Saran.....	100
DAFTAR PUSTAKA .....	101
LAMPIRAN.....	107