

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR RUMUS	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
INTISARI	xvi
ABSTRACT	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan	7
1.4 Batasan Masalah	8
1.5 Manfaat	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Produk Abon Sapi	9
2.1.1 Daging Sapi	11
2.1.2 Santan Kelapa	12
2.1.3 Rempah-rempah	13



2.1.4 Gula dan Garam	14
2.1.5 Minyak Goreng	15
2.1.6 Air	16
2.2 Proses Pembuatan Produk	16
2.2.1 Perebusan Daging	16
2.2.2 Penghalusan Serat Daging	17
2.2.3 Perendaman dan Pencampuran	17
2.2.4 Pengorengan	17
2.2.5 Penyaringan	17
2.2.6 Pengemasan	18
2.3 Parameter Mutu	18
2.3.1 Rasa	18
2.3.2 Aroma	19
2.3.3 Tekstur	19
2.3.4 Warna	20
2.3.5 Spesifikasi Kemasan	20
2.4 Pengembangan Produk	21
2.4.1 Tujuan Pengembangan Produk	22
2.4.2 Tahapan Pengembangan Produk	22
2.5 Quality Function Deployment (QFD)	24
2.6 Proses Quality Function Deployment (QFD)	25
2.7 House of Quality (HoQ)	27
2.7.1 Pengertian House of Quality (HoQ)	27
2.7.2 Bagian-Bagian House of Quality (HoQ)	27
2.7.3 Pembuatan House of Quality (HoQ)	30



2.8 Populasi dan Sampel	34
2.8.1 Populasi	34
2.8.2 Sampel	34
2.8.3. Generasi Z dan Milenial	35
2.9 Uji Validitas dan Uji Reliabilitas	37
2.9.1 Uji Validitas	37
2.9.2 Uji Reliabilitas	38
BAB III METODE PENELITIAN	39
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	39
3.2 Objek Penelitian	39
3.3 Pengumpulan Data	39
3.3.1 Data Penelitian	39
3.3.2 Metode Pengumpulan Data	40
3.4 Tahap Penelitian	41
3.4.1 Observasi Pendahuluan	41
3.4.2 Perumusan Masalah dan Penentuan Tujuan	42
3.4.3 Studi Pustaka	42
3.4.4 Penentuan Sampel Penelitian	42
3.4.5 Identifikasi Atribut Kebutuhan Konsumen	42
3.4.6 Penyusunan Kuesioner Pendahuluan	43
3.4.7 Penyebaran Kuesioner Pendahuluan	43
3.4.8 Rekapitulasi Data Hasil Kuesioner Pendahuluan	44
3.4.9 Uji Validitas	44
3.4.10 Uji Reliabilitas	44
3.4.11 Penyusunan dan Penyebaran Kuesioner Lanjutan	44



3.4.12 Rekapitulasi Data Hasil Kuesioner Lanjutan	45
3.4.13 Penentuan Atribut Kebutuhan Konsumen (AKK)	45
3.4.14 Penentuan Tingkat Kepentingan Konsumen (TKK)	45
3.4.15 Analisis Tingkat Kinerja Produk	45
3.4.16 Penentuan Tujuan Masa Depan	46
3.4.17 Penentuan Rasio Perbaikan	46
3.4.18 Penentuan Titik Penjualan	46
3.4.19 Perhitungan Skala Kepentingan Konsumen (SKK) dan Normalisasi	46
3.4.20 Penentuan Kebutuhan Teknis	47
3.4.21 Analisis Tingkat Kesulitan Kebutuhan Teknis	47
3.4.22 Analisis Hubungan Kebutuhan Teknis dengan Kebutuhan Konsumen	47
3.4.23 Analisis Hubungan antar Kebutuhan Teknis	48
3.4.24 Penentuan Prioritas Kebutuhan Teknis dan Normalisasi	48
3.4.25 Penentuan Arah Perbaikan	48
3.4.26 Penyusunan <i>House of Quality</i> (HoQ)	48
3.4.27 Penyusunan Konsep Produk	49
3.4.28 Penarikan Kesimpulan dan Saran	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	52
4.1 Gambaran Objek Penelitian	52
4.2 Rekaman Pengumpulan Data	52
4.3 Identifikasi Atribut Kebutuhan Konsumen	53
4.4 Kuesioner Pendahuluan	55
4.5 Rekapitulasi Data Hasil Kuesioner Pendahuluan	56
4.6 Kuesioner Lanjutan	57
4.7 Analisis <i>Quality Fuction Deplyoment</i> (QFD)	61



4.7.1 Penentuan Atribut Kebutuhan Konsumen	61
4.7.2 Analisis Tingkat Kepentingan Konsumen (TKK)	62
4.7.3 Analisis Tingkat Kinerja Produk	63
4.7.4 Penentuan Tujuan Masa Depan (TMD)	64
4.7.5 Penentuan Rasio Perbaikan (<i>Improvement Rasio</i>)	65
4.7.6 Penentuan Titik Penjualan (<i>Sales Point</i>)	67
4.7.7 Perhitungan Skala Kepentingan Konsumen (SKK) dan Normalisasi	68
4.7.8 Penentuan Kebutuhan Teknis	69
4.7.9 Analisis Tingkat Kesulitan Kebutuhan Teknis	73
4.7.10 Analisis Hubungan Kebutuhan Teknis dengan Kebutuhan Konsumen	74
4.7.11 Analisis Hubungan antar Kebutuhan Teknis	77
4.7.12 Penentuan Prioritas Kebutuhan Teknis dan Normalisasi Prioritas	81
4.7.13 Penentuan Arah Perbaikan	83
4.7.14 Penyusunan Matriks <i>House of Quality</i> (HoQ)	84
4.8 Penyusunan Konsep Produk	85
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	93
5.1 Kesimpulan	93
5.2 Saran	94
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN	100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Produk Abon Rojo Koyo dan Abon Super Elang	3
Gambar 1.2 Produk Abon Sapi Terkini yang beredar	4
Gambar 2.1 Tahapan Pengembangan Produk	22
Gambar 2.2 Tahapan Proses Matriks QFD	26
Gambar 2.3 Bagian-Bagian <i>House of Quality</i> (HoQ)	28
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian	50
Gambar 3.2 Diagram Alir Penelitian (lanjutan)	51
Gambar 4.1 Grafik Jenis Kelamin Responden	57
Gambar 4.2 Grafik Usia Responden	58
Gambar 4.3 Grafik Domisili Responden	58
Gambar 4.4 Grafik Pekerjaan Responden	59
Gambar 4.5 Matriks Hubungan Kebutuhan Konsumen dan Kebutuhan Teknis	75
Gambar 4.6 Hubungan antar Kebutuhan Teknis	78
Gambar 4.7 Matriks <i>House of Quality</i> (HoQ)	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perkembangan Usaha Abon di Kabupaten Boyolali	2
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Daging Sapi	12
Tabel 2.3 Nilai Sales Point	31
Tabel 2.4 Skala Tingkat Kesulitan Kebutuhan Teknis	32
Tabel 2.5 Simbol Hubungan Kebutuhan Konsumen dan Kebutuhan Teknis	33
Tabel 2.6 Simbol Hubungan antar Kebutuhan Teknis	33
Tabel 2.7 Simbol Arah Perbaikan	33
Tabel 2.8 Kategori Nilai Reliabilitas	38
Tabel 4.1 Rekaman Pengumpulan Data	53
Tabel 4.2 Daftar Atribut Kebutuhan Konsumen	54
Tabel 4.3 Nilai Tingkat Kepentingan Konsumen (TKK)	62
Tabel 4.4 Nilai Tingkat Kinerja Produk (TKP)	64
Tabel 4.5 Nilai Tujuan Masa Depan (TMD)	65
Tabel 4.6 Nilai Rasio Perbaikan (IR)	66
Tabel 4.7 Nilai Titik Penjualan (<i>Sales Point</i>)	67
Tabel 4.8 Nilai SKK, NSKK dan Prioritas	68
Tabel 4.9 Priorits Atribut Kebutuhan Konsumen (AKK)	69
Tabel 4.10 Rancangan Kebutuhan Teknis	69
Tabel 4.11 Nilai Tingkat Kesulitan Kebutuhan Teknis	73
Tabel 4.12 Nilai Prioritas Kebutuhan Teknis & Normalisasi Prioritas	81
Tabel 4.13 Arah Perbaikan	83

DAFTAR RUMUS

Persamaan 2.1 Perhitungan Tingkat Kepentingan Atribut Konsumen (TKK)	30
Persamaan 2.2 Perhitungan Tingkat Kinerja Produk (TKP)	30
Persamaan 2.3 Perhitungan Tujuan Masa Depan (Goal)	31
Persamaan 2.4 Perhitungan Rasio Perbaikan / Improvement Ratio (IR)	31
Persamaan 2.5 Perhitungan Nilai Skala Kepentingan Konsumen (SKK)	31
Persamaan 2.6 Perhitungan Normalisasi Skala Kepentingan Konsumen (NSKK)	32
Persamaan 2.7 Perhitungan Prioritas Kebutuhan Teknis (SKT)	32
Persamaan 2.8 Perhitungan Normalisasi Prioritas Kebutuhan Teknis (NPKT)	32
Persamaan 2.9 Perhitungan Ukuran Sampel dengan Rumus Cochran	34
Persamaan 2.10 Perhitungan Pearson Product Moment (Uji Validitas)	37
Persamaan 2.11 Perhitungan Alpha Cronbach (Uji Reliabilitas)	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pertanyaan dan Hasil Survei Pendahuluan	101
Lampiran 2. Kuesioner Utama	106
Lampiran 3. R-Tabel	111
Lampiran 4. Hasil Uji Validitas menggunakan SPSS	112
Lampiran 5. Hasil Uji Reliabilitas menggunakan SPSS	113
Lampiran 6. Rekapitulasi Hasil Kuesioner Bagian II Pertanyaan Pendahuluan	114
Lampiran 7. Rekapitulasi Hasil Kuesioner Bagian III Tingkat Kepentingan	115
Lampiran 8. Kueisoner Tingkat Kepuasan Konsumen	118
Lampiran 9. Rekapitulasi Hasil Kuesioner Bagian IV Spesifikasi Produk	119