

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	4
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.4. Tujuan Penelitian.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II DASAR TEORI.....	5
2.1. Umbi Garut (<i>Maranta Arundinaceae L.</i>).....	5
2.2. <i>Snack Bar</i>	6
2.3. Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>).....	7
2.4. Serat Pangan.....	9
2.5. Metode <i>Quality Function Deployment</i> (QFD).....	9
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
3.1. Alat dan Bahan Penelitian.....	13
3.1.1. Peralatan.....	13
3.1.2. Bahan.....	13
3.2. Tata Laksana Penelitian.....	14
3.2.1. Tahap Perencanaan dan Persiapan.....	15
3.2.2. Tahap <i>Voice of Customer</i>	16
3.2.3. <i>Tahap House of Quality</i> (HoQ).....	18
3.2.4. Tahap Desain Produk.....	20
3.2.5. Tahap Evaluasi Prototipe.....	21
3.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian.....	24

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Tahap <i>Voice of Customer</i>	26
4.2 Tahap House of Quality	30
4.3 Tahap Desain Produk	33
4.3.1 Rancangan Formula	33
4.3.2 Prototipe Produk <i>Snack Bar</i>	34
4.4 Tahap Evaluasi Prototipe	35
4.4.1 Pengujian Fisik <i>Snack Bar</i> Pati Garut dan Tepung Kacang Merah	35
4.4.2 Pengujian Kimia <i>Snack Bar</i> Pati Garut dan Tepung Kacang Merah ..	39
4.4.3 Pengujian Hedonik	44
4.4.4 Penentuan Formula Terbaik Metode <i>Zero-One</i>	45
4.4.5 Perbandingan Kinerja Produk Awal dan Pengembangan	48
BAB V	51
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN	57