



DAFTAR ISI

HALAMAN PENGAJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Batasan Penelitian	7
1.4 Tujuan Penelitian.....	8
1.5 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Talas	9
2.2 Tepung Talas	9
2.3 Kacang Hijau.....	10
2.4 Tepung Kacang Hijau.....	11
2.5 Produk Bebas Gluten.....	12
2.6 Cookies.....	12
2.7 Uji Sensoris	13
2.8 Uji Hedonik	14
2.9 Perilaku Konsumen	15
2.10 Teori <i>Stimulus-Organism-Response</i> (SOR).....	17
2.11 <i>Sensory Appeal</i>	18
2.12 <i>Price</i>	18
2.13 Kepedulian Lokal.....	19



2.14	<i>Hedonic Attitude</i>	20
2.15	<i>Utilitarian Attitude</i>	21
2.16	Niat Beli	21
2.17	Penilaian Ahli (<i>Expert Judgement</i>)	22
2.18	<i>Structural Equation Modeling</i> (SEM).....	22
2.18.1	Variabel - Variabel SEM	23
2.18.2	SEM dengan Pendekatan PLS.....	24
2.18.3	Tahapan Analisis SEM-PLS	25
2.18.4	Evaluasi Model SEM-PLS	25
2.19	Kerangka Konseptual	29
2.20	Penelitian Terdahulu	30
2.21	Hipotesis.....	34
BAB III METODE PENELITIAN		36
3.1	Bahan dan Peralatan	36
3.1.1	Bahan.....	36
3.1.2	Peralatan.....	36
3.2	Objek Penelitian dan Waktu Penelitian.....	36
3.2.1	Objek Penelitian	36
3.2.2	Waktu dan Tempat Penelitian	37
3.3	Populasi dan Sampel Penelitian	37
3.3.1	Populasi Penelitian.....	37
3.3.2	Sampel Penelitian.....	38
3.4	Data Penelitian	40
3.4.1	Data Primer	40
3.4.2	Data Sekunder	40
3.5	Metode Pengumpulan Data	41
3.6	Identifikasi Variabel dan Indikator Penelitian.....	43
3.6.1	Variabel Penelitian	43
3.6.2	Indikator Penelitian	45
3.7	Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	52
3.8	Tahapan Penelitian	57



3.8.1	Identifikasi Masalah dan Perumusan Masalah	57
3.8.2	Menentukan Batasan Masalah.....	57
3.8.3	Menentukan Tujuan dan Manfaat Penelitian	57
3.8.4	Identifikasi Variabel.....	57
3.8.5	Penyusunan Kuesioner Penelitian Sesuai dari Indikator yang Telah Ditentukan.....	58
3.8.6	Uji <i>Content Validity Ratio</i> (CVR).....	58
3.8.7	Pembuatan tepung Talas Bentul dan Talas Gendruk enthik	60
3.8.8	Pembuatan Cookies Bahan Baku Tepung Talas (Talas Bentul, Talas Gendruk enthik) dan Tepung Kacang Hijau.	61
3.8.9	Uji Sensoris menggunakan Uji Hedonik.....	64
3.8.10	Penyebaran Kuesioner Niat Beli	64
3.8.11	Uji Stastik dan Olah Data Sensoris	65
3.8.12	Penyusunan Model SEM-PLS	65
3.8.13	Evaluasi Model Pengukuran	65
3.8.14	Evaluasi Model Struktural.....	65
3.8.15	Analisis Jalur.....	66
3.9	Diagram Penelitian	66
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		69
4.1	Gambar Umum Objek Penelitian	69
4.2	Karakteristik Panelis dan Responden	69
4.3	Analisis Hasil Uji Hedonik Produk Cookies Tepung Talas	75
4.4	Uji <i>Content Validity Ratio</i>	83
4.5	Data Hasil SEM-PLS.....	85
4.6	Pembahasan Pengaruh Faktor-faktor yang Berpengaruh Terhadap <i>Hedonic Attitude</i>	101
4.7	Pembahasan Pengaruh Faktor-faktor yang Berpengaruh Terhadap <i>Utilitarian Attitude</i>	107
4.8	Pengaruh Faktor <i>Hedonic Attitude</i> terhadap Niat Beli	111
4.9	Pengaruh Faktor <i>Utilitarian Attitude</i> terhadap Niat Beli	112
4.10	Efek Mediasi <i>Hedonic Attitude</i> dan <i>Utilitarian Attitude</i>	114
4.11	Pembahasan Pengaruh Faktor <i>Sensory Appeal</i> Terhadap Niat Beli	117



BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	120
5.1 Kesimpulan.....	120
5.2 Saran	121
DAFTAR PUSTAKA	124
LAMPIRAN.....	131