



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR RUMUS .....	xiii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xiv
ABSTRAK .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	5
1.3 Batasan Masalah .....	5
1.4 Tujuan Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
BAB II DASAR TEORI .....	7
2.1 Kombucha .....	7
2.1.1 Definisi Kombucha .....	7
2.1.2 Kandungan Kombucha .....	7
2.1.3 Pasar Kombucha .....	8
2.2 Cascara .....	12
2.2.1 Kulit Kopi .....	12
2.2.2 Pembuatan Cascara .....	14
2.3 Penelitian Terdahulu Mengenai Pengembangan Kombucha Cascara .....	15
2.4 <i>Quality Function Deployment</i> (QFD) .....	17
BAB III METODE PENELITIAN .....	21
3.1 Alat dan Bahan Penelitian .....	21
3.1.1 Alat Penelitian .....	21
3.1.2 Bahan Penelitian .....	21
3.2 Tata Laksana Penelitian .....	22
3.2.1 Objek Penelitian .....	23



3.2.2	Detail Tahapan Pengembangan Produk .....	23
3.2.3	Proses Pembuatan Kombucha Cascara .....	27
3.2.4	Uji Organoleptik.....	28
3.2.5	Uji Hedonik/Uji Kesukaan .....	30
3.2.6	Uji pH.....	31
3.2.7	Uji Kadar Gula.....	31
3.2.8	Uji Kandungan Fenol .....	32
3.2.9	Uji Aktivitas Antioksidan (DPPH IC <sub>50</sub> ) .....	33
3.3	Rencana Analisis Hasil Penelitian .....	34
3.3.1	Kebutuhan Data .....	34
3.3.2	Jenis Data dan Pengujian Statistik .....	35
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>37</b>
4.1	Identifikasi Atribut Produk .....	37
4.2	Kuesioner Pengembangan Kombucha Cascara .....	39
4.2.1	Uji Validitas dan Reliabilitas.....	39
4.2.2	Identitas Responden .....	41
4.2.3	Atribut Keinginan.....	43
4.3	Perhitungan Matriks Perencanaan .....	45
4.3.1	Nilai Tingkat Kinerja Produk (TKP).....	45
4.3.2	Nilai Tingkat Kepentingan Konsumen (TKK).....	46
4.3.3	Nilai Kesenjangan .....	46
4.3.4	Tujuan Masa Depan Atau <i>Goals</i> .....	47
4.3.5	Rasio Perbaikan.....	48
4.3.6	Titik Penjualan.....	49
4.3.7	Skala Kebutuhan Konsumen (SKK) dan Normalitas Skala Kebutuhan Konsumen (NSKK).....	50
4.4	Identifikasi Kebutuhan Teknis.....	51
4.5	Korelasi Kebutuhan Konsumen dengan Kebutuhan Teknis .....	57
4.6	Korelasi Antara Kebutuhan Teknis .....	62
4.7	Penentuan Kontribusi dan Normalisasi Prioritas Kebutuhan Teknis ...	65
4.8	Penyusunan HOQ.....	66
4.9	Konsep Perbaikan.....	69
4.10	Pengujian Kepuasan Konsumen .....	71
4.11	Evaluasi Produk .....	74
4.12	Karakteristik Fisikokimia Kombucha Cascara .....	76



4.12.1	Uji pH dan Kadar Gula (°Brix).....	76
4.12.2	Uji Kandungan Fenol .....	79
4.12.3	Uji Aktivitas Antioksidan (DPPH IC <sub>50</sub> ) .....	80
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....		83
5.1	Kesimpulan.....	83
5.2	Saran .....	83
DAFTAR PUSTAKA .....		85
LAMPIRAN .....		92