

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR RUMUS	xi
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	2
1.1. Latar Belakang	2
1.2. Perumusan Masalah.....	4
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II DASAR TEORI	6
2.1. <i>Cookies</i>	6
2.2. Tepung Mocaf	9
2.3. Mentega	11
2.4. Kurma	11
2.5. Gula Palem	13
2.6. <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	13
2.7. <i>Analytical Hierarchy Process (AHP)</i>	15
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1. Objek Penelitian	18
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	18
3.2.1. Alat	18
3.2.2. Bahan.....	18
3.3. Kebutuhan Data	19
3.4. Tata Laksana Penelitian	20

3.4.1.	Penentuan Atribut.....	22
3.4.2.	Penyebaran Kuesioner Penelitian.....	22
3.4.3.	Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner.....	24
3.4.4.	Pengolahan Data.....	25
3.4.4.1.	Metode <i>Quality Function Deployment</i>	25
3.4.5.	Analisis dan Perancangan Prototipe Produk.....	28
3.4.6.	Validasi Desain Produk.....	28
3.4.7.	Penentuan Formulasi Terbaik.....	29
3.4.7.1.	Metode <i>Analytical Hierarchy Process (AHP)</i>	29
3.4.8.	Evaluasi Prototype.....	31
3.4.9.	Kesimpulan dan Saran.....	31
3.5.	Rencana Analisis Hasil Penelitian.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		34
4.1.	Tahap <i>Voice of Customer (VoC)</i>	34
4.2.	Tahap <i>House of Quality (HoQ)</i>	39
4.3.	Tahap Desain Produk.....	42
4.4.	Tahap Evaluasi Produk.....	47
4.4.1.	Uji Tekstur.....	47
4.4.2.	Uji Kadar Air.....	49
4.4.3.	Uji Warna.....	50
4.4.4.	Uji Protein.....	52
4.4.5.	Uji Hedonik dan Penentuan Formulasi Terbaik.....	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		65
5.1.	Kesimpulan.....	65
5.2.	Saran.....	65
5.2.1.	Bagi Industri:.....	65
5.2.2.	Bagi Akademisi.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....		66
LAMPIRAN.....		71