

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
MOTTO.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....	xv
ABSTRAK.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
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.....	5
BAB II DASAR TEORI.....	6
2.1. Kelapa dan Tepung Ampas Kelapa.....	6
2.2. Tepung Beras.....	9
2.3. <i>Brownies Crispy</i>	12
2.3.1 Bahan-Bahan Pembuatan <i>Brownies Crispy</i>	13
2.3.2 Proses Pembuatan <i>Brownies Crispy</i>	16

2.4. <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	17
2.5. Metode <i>Multiple Attribute Decision Making (MADM)</i>	20
2.6. Uji Kinerja Produk	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	23
3.1.1 Alat..	23
3.1.2 Bahan.....	23
3.2. Tata Laksana Penelitian.....	24
3.2.1 Tahap Perencanaan dan Persiapan	26
3.2.2 Tahap <i>Voice of Customer (VOC)</i>	27
3.2.3 Tahap <i>House of Quality (HOQ)</i>	28
3.2.4 Tahap Desain Produk (<i>Product Design</i>)	29
3.2.5 Tahap Evaluasi Prototipe	35
3.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian	37
3.3.1 Kebutuhan Data	37
3.3.2 Analisis Data	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
4.1. Tahap <i>Voice of Customer (VOC)</i>	40
4.2. Tahap <i>House of Quality (HOQ)</i>	44
4.3. Tahap Desain Produk (<i>Product Design</i>).....	48
4.3.1 Rancangan Percobaan <i>Brownies Crispy</i>	48
4.3.2 Prototipe Pengembangan <i>Brownies Crispy</i> Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Beras.....	51
4.3.3 Pengujian Proksimat dan Fisik <i>Brownies Crispy</i> Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Beras.....	52
4.4. Tahap Evaluasi <i>Prototipe</i>	62

4.4.1 Penentuan Formula Terbaik Metode <i>Multiple Attribute Decision Making</i> (MADM)	62
4.4.2 Uji Kinerja Produk	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	68
5.1. Kesimpulan	68
5.2. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	78