

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR RUMUS	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Batasan Masalah.....	7
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Tempe	9
2.2 Kandungan Gizi pada Tempe	11
2.3 Beta-glukan	13
2.4 Antioksidan	14
2.5 Pengembangan Produk	15
2.6 Metode <i>Value Analysis</i>	17
2.7 Metode Fuzzy Logic.....	18
2.8 Integrasi Metode <i>Value Analysis</i> dan <i>Fuzzy Logic</i>	20
2.9 Uji Sensoris	21
2.10 Uji Beta-glukan	22
2.11 Uji Aktivitas Antioksidan.....	22
2.12 Uji Proksimat.....	23
2.13 Penelitian Terdahulu.....	24

BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.2 Objek Penelitian	26
3.3 Alat dan Bahan	27
3.3.1 Alat.....	27
3. 3.2.Bahan	27
3.4 Metode Pengumpulan Data	28
3. 4.1.Data yang Diperlukan	28
3. 4.2.Teknik Pengumpulan Data.....	28
3. 4.3.Metode Pengolahan Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Tahap Informasi	43
4.1.1 Identifikasi Atribut Mutu Produk	44
4.1.2 Penentuan Atribut Mutu Produk yang Digunakan.....	45
4.1.3 Penentuan Prioritas Pengembangan Atribut Mutu Produk	47
4.1.4 Identifikasi Kebutuhan Konsumen	53
4.2 Tahap Analisis	58
4.3 Tahap Kreativitas	62
4.4 Tahap Evaluasi	68
4.4.1 Pengujian Sensoris	69
4.4.2 Penentuan Nilai Performansi Produk.....	72
4.4.3 Perhitungan <i>Value</i> Produk	76
4.5 Penentuan Konsep Terbaik.....	77
4.5.1 Penentuan Konsep Terbaik	78
4.5.2 Uji Kandungan Gizi	78
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	84
5.1 Kesimpulan.....	84
5.2 Saran	84
BAB VI Daftar Pustaka.....	86
LAMPIRAN	89