

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Yoghurt.....	8
2.2. <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 dan <i>Streptococcus thermophilus</i> Dad-11 sebagai Starter Indigenous	8
2.3. Teknologi <i>Freeze Drying</i>	9
2.4. Metode <i>Choice-Based Conjoint (CBC) Analysis</i>	12
2.5. Uji Sensoris	15
2.6. Integrasi CBC dengan Uji Sensoris	17
2.7. Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.2. Alat Penelitian	19
3.3. Bahan Penelitian	19
3.4. Tahapan Penelitian.....	21
3.5. Analisis <i>Choice-Based Conjoint (CBC)</i>.....	22

3.5.1. Pemilihan Atribut dan Taraf	22
3.5.2. Penyusunan dan Penyebaran Kuesioner	27
3.5.3. Analisis Data	29
3.6. Diagram Alir Pembuatan <i>Freeze-Dried Yoghurt</i>	41
3.7. Uji Sensoris Deskriptif Cepat dengan Metode <i>Napping</i>	43
3.7.1. Rekrutmen Panelis	43
3.7.2. Pelaksanaan Uji Sensoris Deskriptif Cepat dengan Metode <i>Napping</i>	44
3.7.3. Analisis Data	45
3.8. Integrasi Analisis <i>Choice-Based Conjoint</i> (CBC) dengan Uji Sensoris <i>Napping</i>	59
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	60
4.1. Hasil Analisis <i>Choice-Based Conjoint</i> (CBC)	60
4.1.1. Demografi Responden.....	60
4.1.2. Hasil Analisis Nilai Kegunaan (<i>Utility Value</i>) dan Nilai Kepentingan (<i>Importance Value</i>).....	62
4.1.3. Hasil Analisis Nilai Kesiediaan Membayar (<i>Willingness to Pay</i>) ..	67
4.2. Hasil Analisis Uji Sensoris <i>Napping</i>	69
4.2.1. Demografi Panelis	69
4.2.2. Hasil <i>Principal Component Analysis</i> (PCA) Data Koordinat	70
4.2.3. Hasil Analisis Deskriptif	71
4.3. Integrasi Hasil Analisis <i>Choice-Based Conjoint</i> (CBC) dengan Uji Sensoris <i>Napping</i>	74
4.3.1. Keterkaitan Atribut Probiotik dengan Profil Sensoris Produk..	74
4.3.2. Keterkaitan Atribut Kandungan Gula dan Rasa dengan Profil Sensoris Produk	75
4.3.3. Keterkaitan Atribut Harga dengan Posisi Sensoris Produk	76
4.3.4. Keterkaitan Atribut Ukuran Kemasan dengan Hasil <i>Napping</i> ..	78
4.4. Implikasi dalam Pengembangan Produk.....	79
BAB V PENUTUP	82
5.1. Kesimpulan	82
5.2. Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	86

LAMPIRAN.....	94
----------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1. Diagram Alir Tahapan Penelitian.....	22
Gambar 3. 2. Diagram Alir Produksi Freeze-Dried Yoghurt.....	41
Gambar 4. 1. Peta Konsensus PCA Keempat Sampel	70
Gambar 4. 2. Biplot Correlation Circle dan Peta Posisi Produk (MFA).....	73

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1. Identitas Produk Sampel Uji Sensoris	20
Tabel 3. 2. Atribut dan Taraf yang Digunakan untuk Analisis CBC.....	23
Tabel 3. 3. Contoh Salah Satu Choice Set dalam Kuesioner	27
Tabel 4. 1. Distribusi Usia Responden CBC.....	60
Tabel 4. 2. Distribusi Jenis Kelamin Responden CBC.....	61
Tabel 4. 3. Distribusi Lokasi Domisili Responden CBC	61
Tabel 4. 4. Nilai Kegunaan Taraf Atribut Freeze-Dried Yoghurt	63
Tabel 4. 5. Nilai Kepentingan Relatif Atribut Freeze-Dried Yoghurt.....	66
Tabel 4. 6. Nilai Kesiediaan Membayar Taraf Atribut Freeze-Dried Yoghurt	67
Tabel 4. 7. Frekuensi Kemunculan Deskripsi Sensoris pada Setiap Sampel .	72
Tabel 4. 8. Perbandingan Harga Per Gram Keempat Produk Freeze-Dried Yoghurt.....	77
Tabel 4. 9. Ringkasan Keterkaitan hasil Analisis CBC dengan Uji Sensoris Napping dan Konteks Produk Aktual	79