UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Brownies Crispy berbasis Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Merah menggunakan
Metode Analisis Konjoin**
Nava Farah Aszahra, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSEMBAHAN ..... **v**
KATA PENGANTAR ..... **vi**
DAFTAR ISI ..... **vii**
DAFTAR TABEL ..... **x**
DAFTAR GAMBAR ..... **xi**
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN ..... **xii**
ABSTRAK **1**
ABSTRACT **2**
BAB I PENDAHULUAN **3**
1.1. Latar Belakang 3
1.2. Perumusan Masalah 8
1.3. Batasan Masalah 8
1.4. Tujuan Penelitian 9
1.5. Manfaat Penelitian 9
BAB II DASAR TEORI **10**
2.1. *Brownies crispy* 10
2.2. Tepung Mocaf 13
2.3. Tepung Kacang Merah 17
2.4. Analisis Konjoin 18
2.4.1. Definisi dan Perkembangan Konjoin Analisis 18
2.4.2. Jenis-jenis Analisis Konjoin 20
2.4.3. Tahapan Analisis Konjoin 23
2.4.4. Penerapan konjoin analisis pada produk pangan 26
2.5. Evaluasi Sensoris Produk 30
2.5.1. Uji hedonik 30
2.5.2. Uji JAR dan Penalty 32
BAB III METODE PENELITIAN **33**
3.1. Alat dan Bahan Penelitian 33
3.1.1. Alat 33
3.1.2. Bahan 34
3.2. Kebutuhan data 34
3.2.1. Data yang Diperlukan 34

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Brownies Crispy berbasis Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Merah menggunakan
Metode Analisis Konjoin**
Nava Farah Aszahra, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.2.2. Teknik Pengumpulan data 35
3.2.3. Penentuan Jumlah sampel 37
3.3. Prosedur Penelitian 37
3.3.1. Objek Penelitian 39
3.4. Tahapan Analisis Konjoin 40
3.4.1. Penentuan Tujuan Penelitian dan Respons Konsumen 40
3.4.2. Identifikasi Atribut dan Level melalui Studi Literatur 40
3.4.3. Identifikasi Atribut dan Level melalui FGD 41
3.4.4. Penyusunan Atribut dan Level Final untuk Analisis Konjoin 41
3.4.5. Pembentukan Kombinasi Atribut dan Level (Orthogonal Design) 42
3.4.6. Penyusunan dan Penyebaran Kuesioner *Rating* Kombinasi Produk. 42
3.4.7. Analisis Data Hasil Uji *Rating* 44
3.5. Tahapan Desain Produk 44
3.5.1. Penentuan Kombinasi Atribut dan Level Terbaik 45
3.5.2. Pembuatan Prototipe *Brownies crispy* 45
3.6. Tahap Evaluasi Sensoris 46
3.6.1. Uji Hedonik 46
3.6.2. Uji Normalitas dan Uji Beda 46
3.6.3. Uji JAR dan Penalty Analisis 47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 50
4.1. Penentuan Atribut dan Level Produk 50
4.1.1. Hasil Studi Literatur 50
4.1.2. Hasil Focus Group Discussion 51
4.1.3. Finalisasi Atribut dan Level 54
4.2. Pembentukan Kombinasi Atribut dan level 57
4.2.1. Hasil Pembentukan Kombinasi Atribut dan Level 58
4.2.2. Visualisasi Kartu Konsep 58
4.2.3. Kuesioner *Rating* Produk 60
4.3. Analisis Hasil Kuesioner *Rating* Kombinasi Produk 62
4.3.1. Profil Responden 62
4.3.2. Nilai Utilitas Total 65
4.3.3. Nilai Importance Value 66
4.3.4. Nilai Korelasi 68
4.4. Pembuatan Prototipe *Brownies crispy* 69

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Brownies Crispy berbasis Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Merah menggunakan
Metode Analisis Konjoin**
Nava Farah Aszahra, Sang Norma Lintang Asmara, S.T., M.T.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

4.4.1. Spesifikasi Produk Terpilih 69
4.4.2. Pembuatan Prototipe 70
4.5. Evaluasi Sensori Produk 77
4.5.1. Hasil uji Hedonik 78
4.5.2. Hasil Uji Normalitas 81
4.5.3. Hasil Uji Beda 82
4.5.4. Hasil Skala JAR 84
4.5.5. Hasil Penalty Analysis 87
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 92
5.1. Kesimpulan 92
5.2. Saran 92
DAFTAR PUSTAKA 93
LAMPIRAN 106
Lampiran 1. Daftar Pertanyaan FGD 106
Lampiran 2. Dokumentasi FGD 108
Lampiran 3. Daftar Pertanyaan Kuesioner *Uji Rating* 108
Lampiran 4. Visualisasi Kartu Konsep 112
Lampiran 5. Syntax SPSS Pengolahan Kuesioner Rating 113
Lampiran 6. Dokumentasi Pembuatan *Brownies crispy* 114
Lampiran 7. *Brownies crispy* yang dikembangkan dan *Benchmark* 116
Lampiran 8. Kesediaan Sebagai Panelis 117
Lampiran 9. Dokumentasi Uji sensoris 118
Lampiran 10. Formulir Uji Hedonik dan Uji JAR 118