UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Premiks Ayam Goreng Berbasis Modified of Cassava Flour dengan Penambahan Flavor
dan Pewarna Alami Menggunakan Metode Quality Function Deployment**
Shalima Caulika Rahma, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME iii
HALAMAN PENGESAHAN iv
KATA PENGANTAR v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN vi
DAFTAR ISI ix
DAFTAR TABEL xii
DAFTAR GAMBAR xiii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN xiv
ABSTRAK xv
ABSTRACT xvi
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Perumusan Masalah 6
1.3. Batasan Masalah 6
1.4. Tujuan Penelitian 7
1.5. Manfaat Penelitian 7
BAB II DASAR TEORI 8
2.1. Penelitian Pendahuluan 8
2.2. Premiks Produk Pangan 9
2.3. *Modified Cassava Flour* (MOCAF) 13
2.4. Bumbu Tambahan dan Pengembang 16
2.5. Formulasi Produk Pangan 17
2.6. *Quality Function Deployment* (QFD) 18
2.7. Pengujian Mutu Premiks Berbasis MOCAF 19
BAB III METODE PENELITIAN 20
3.1. Alat dan Bahan Penelitian 20
3.1.1. Alat Penelitian 20
3.1.2. Bahan Penelitian 20
3.2. Kebutuhan Data 21

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Pengembangan Produk Premiks Ayam Goreng Berbasis Modified of Cassava Flour dengan Penambahan Flavor dan Pewarna Alami Menggunakan Metode Quality Function Deployment
Shalima Caulika Rahma, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.2.1. Rancangan Percobaan 21
3.3. Prosedur Penelitian 22
3.3.1. Alur Penelitian 22
3.3.1.1. Tahap Perenanaan dan Persiapan 23
3.3.1.2. Tahap *Voice of Costumer* (VOC) 25
3.3.1.3. Tahap *House of Quality* (HOQ) 25
3.3.1.4. Tahap Desain Produk 26
3.3.1.5. Tahap Evaluasi 27
3.3.2. Desain Penelitian 28
3.3.3. Pembuatan Premiks Berbasis MOCAF 29
3.3.4. Pengujian Sensori 29
3.3.5. Pengujian Kadar Air 30
3.3.6. Pengujian Kadar Abu 30
3.3.7. Pengujian Warna 31
3.3.8. Pengujian Tekstur 32
3.4. Rencana Analisis Hasil Penelitian 32
3.4.1. *Voice of Customer* (VOC) 32
3.4.2. *House of Quality* (HOQ) 33
3.4.3. Pengujian Sensori 33
3.4.4. Pengujian ANOVA 33
3.4.5. Pengujian Syarat Mutu 34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 35
4.1. *Voice of Customer* 35
4.2. Planning Matriks 40
4.3. *House of Quality* 42
4.4. Desain Produk 45
4.5. Pengujian Sensori 48
4.6. Pengujian ANOVA 50
4.7. Pengujian Kadar Air 51
4.8. Pengujian Warna 53
4.9. Pengujian Tekstur 56
4.10. Pengujian Kadar Abu 57

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengembangan Produk Premiks Ayam Goreng Berbasis Modified of Cassava Flour dengan Penambahan Flavor
dan Pewarna Alami Menggunakan Metode Quality Function Deployment**
Shalima Caulika Rahma, Dr. Wildan Fajar Bachtiar, S.T., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 60
5.1. Kesimpulan 60
5.2. Saran 60
DAFTAR PUSTAKA 61
LAMPIRAN 66