UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Topping Coffee Bun berbasis Kopi Biji Salak menggunakan Metode
Meyriza Khayria Putri, Galih Kusuma Aji, S. T. P., M. Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

COVER i
HALAMAN JUDUL ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME iii
HALAMAN PERSEMBAHAN v
KATA PENGANTAR vii
DAFTAR ISI ix
DAFTAR TABEL xi
DAFTAR GAMBAR xii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN xiii
ABSTRAK xiv
ABSTRACT xv
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Perumusan Masalah 4
1.3. Batasan Masalah 5
1.4. Tujuan Penelitian 5
1.5. Manfaat Penelitian 6
BAB II DASAR TEORI 7
2.1. Roti Coffee Bun 7
2.1.1. *Topping* Coffee Bun 8
2.2. Kopi Robusta 9
2.3. Kafein 10
2.4. Biji Salak 11
2.5. Metode QFD 12
2.5.1. Fase Pertama 13
2.5.2. Fase Kedua 15
2.5.3. Fase Ketiga 15
BAB III METODE PENELITIAN 16
3.1. Alat dan Bahan Penelitian 16

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Topping Coffee Bun berbasis Kopi Biji Salak menggunakan Metode
Meyriza Khayria Putri, Galih Kusuma Aji, S. T. P., M. Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.2. Kebutuhan Data 16
3.3. Prosedur Penelitian 21
3.4. Rencana Analisis Hasil Penelitian 31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 34
4.1. Fase I: *Product Planning* 34
4.1.1. Identifikasi Kebutuhan Konsumen 34
4.1.2. Analisis Tingkat Kepentingan Konsumen 35
4.2. Fase II: *Product Design* 45
4.3. Fase III: *Proses Planning* 48
4.4. Penelitian Utama (Desain Prototipe) 52
4.5. Pengaruh Suhu Pemanggangan, Waktu Pemanggangan, dan Substitusi Kopi Terhadap Kadar Air, Tekstur, Total Padatan Terlarut dan pH 54
4.5.1. Kadar Air 54
4.5.2. Tekstur 56
4.5.3. Brix 58
4.5.4. pH 60
4.6. Pembobotan 62
4.6.1. Pembobotan Kriteria 62
4.6.2. Pembobotan Formulasi Terbaik 64
4.7. Uji Hedonik 67
4.8. Uji Kafein 69
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 72
5.1. Kesimpulan 72
5.2. Saran 72
DAFTAR PUSTAKA 74
LAMPIRAN 80