

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR RUMUS	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Batasan Masalah.....	9
1.4 Tujuan.....	9
1.5 Manfaat.....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 <i>Nata de coco</i>	11
2.2 <i>Industri Nata de coco</i>	14
2.3 Standar Mutu Produk <i>Nata</i> Dalam Kemasan	15
2.4 Pewarna Makanan	16
2.5 Dehidrasi	19
2.6 Rehidrasi.....	20

2.7	Karagenan.....	21
2.8	Gula	23
2.9	Metode Taguchi.....	23
2.10	Matriks Orthogonal	27
2.11	<i>Signal to Noise Ratio</i>	30
2.12	Analisis Varians	30
2.13	Uji <i>Mann Whitney</i>	31
2.14	Penelitian Terkait	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		37
3.1	Objek dan Wilayah Penelitian.....	37
3.2	Tempat dan Waktu Penelitian	37
3.3	Alat dan Bahan Penelitian	37
3.4	Pengumpulan Data	38
3.5	Tahapan Penelitian dan Analisis	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		67
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian	67
4.2	Proses Pembuatan Sampel Penelitian dan Pengamatan Respon Mutu... 69	
4.3	Respon Karakteristik Mutu	71
4.4	Analisis Efek Faktor.....	73
4.5	Perbandingan Hasil Tiap Respon Mutu	91
4.6	Formulasi Optimal Berdasarkan Multirespon SNR	94
4.7	Analisis Varians (ANOVA) Pada <i>Multi Performance Characteristics</i> . 96	
4.8	Uji Konfirmasi.....	100
4.9	Uji <i>Mann Whitney</i> Kombinasi Optimum dan Kombinasi Kontrol.....	105
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		110
5.1	Kesimpulan.....	110
5.2	Saran	111
DAFTAR PUSTAKA		112
LAMPIRAN.....		118