

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Pertanyaan Penelitian.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat penelitian	6
1.6 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian	6
1.7 Sistematika Penulisan	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Produk Roti	8
2.2 Kualitas	10
2.3 Pengembangan Produk	11
2.4 Kepuasan Konsumen	14
2.5 Quality Function Deployment (QFD).....	15
2.6 House of Quality (HoQ).....	18
BAB III. METODE PENELITIAN	21
3.1 Alur Penelitian.....	21
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	22
3.3 Rancangan Penelitian.....	22

3.3.1 Diskusi Kelompok Pakar.....	22
3.3.2 Pembuatan Kuesioner.....	24
3.3.3 Pilot Test.....	25
3.3.4 Penyebaran Kuesioner dan Pemilihan Sampel	25
3.3.5 Analisis Data.....	25
BAB IV. EVALUASI DAN ANALISIS DATA	27
4.1 Diskusi Kelompok Pakar	27
4.2 Uji Konsensus	30
4.3 Pembuatan Kuesioner	33
4.4 Pilot Test	33
4.5 Penyebaran Kuesioner	35
4.5.1 Pemilihan Sampel	35
4.5.2 Latar Belakang Responden.....	36
4.5.3 Evaluasi Tingkat Kepentingan.....	39
4.5.4 Hubungan Atribut Teknis dengan Kebutuhan Konsumen	42
4.5.5 Hubungan Antar Atribut Teknis	44
4.5.6 Perhitungan Skala Prioritas	46
4.5.7 Posisi Produk dibandingkan dengan Produk Kompetitor	47
4.5.8 House of Quality	49
4.6 Pembahasan.....	50
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	59
5.1 Simpulan	59
5.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Top Brand Index Produk Roti tahun 2016	3
Tabel 4.1. Profil Pakar Penelitian	27
Tabel 4.2. Prioritas Planning Matrix dari Hasil Uji Konsensus	31
Tabel 4.3. Prioritas Design matrix dari Hasil Uji Konsensus	32
Tabel 4.4. Hasil Pilot Test.....	34
Tabel 4.5. Peringkat Tingkat Kepentingan Atribut Planning Matrix	40
Tabel 4.6. Peringkat Tingkat Kepentingan Atribut Design Matrix	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Quality Function Deployment pada industri makanan.....	17
Gambar 2.2. Skema House of Quality	18
Gambar 3.1. Diagram Alur Penelitian	21
Gambar 4.1. Sebaran Gender Responden	36
Gambar 4.2. Sebaran Usia Responden.....	37
Gambar 4.3. Sebaran Tempat Tinggal Responden	37
Gambar 4.4. Sebaran Tingkat Konsumsi Roti Responden.....	38
Gambar 4.5. Jenis roti yang sering dikonsumsi.....	38
Gambar 4.6. Hubungan Atribut Teknis dengan Atribut kebutuhan Konsumen bagian Planning Matrix	43
Gambar 4.7. Hubungan Atribut Teknis dengan Atribut kebutuhan Konsumen bagian Design Matrix.....	44
Gambar 4.8. Gambar Hubungan Antar Atribut Teknis.....	45
Gambar 4.9. Perhitungan Skala Prioritas Planning Matrix	46
Gambar 4.10. Perhitungan Skala Prioritas Design Matrix	47
Gambar 4.11. Hasil Penilaian Produk terhadap Kompetitor	48
Gambar 4.12. House of Quality Produk Roti	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Identifikasi Design Matrix dan Planning Matrix	64
Lampiran 2. Daftar Pertanyaan Kuesioner	67
Lampiran 3. Data Demografi Responden.....	70
Lampiran 4. Data Tabulasi Atribut Produk.....	77
Lampiran 5. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas.....	78