

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI .....	xi
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan Penelitian.....	2
3. Manfaat Penelitian.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. <i>Milk chocolate</i> .....	3
2. <i>Spirulina platensis</i> .....	4
3. Konsumen.....	5
III. METODE PENELITIAN .....	9
1. Alat dan Bahan .....	9
2. Tahapan Penelitian.....	9
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	19
1. Identifikasi Atribut dan Sub-atribut.....	19
2. Atribut dan Sub-atribut Produk <i>Milk chocolate</i> .....	26
3. Karakteristik Responden Uji Pembobotan dan <i>Pair Comparison</i> .....	29
4. Analisis Atribut Produk Terhadap Preferensi Konsumen .....	30
5. Analisis Sub-atribut Produk Terhadap Preferensi Konsumen .....	32
6. Preferensi Konsumen Terhadap <i>Milk chocolate Spirulina platensis</i> .....	36
7. Rekapitulasi Bobot dari Dua Alternatif Terhadap Preferensi Konsumen Produk <i>Milk chocolate</i> .....	38
8. Perbandingan <i>Milk chocolate</i> tanpa <i>Spirulina platensis</i> dan <i>Milk chocolate</i> dengan <i>Spirulina platensis</i> .....	40
V. KESIMPULAN.....	44
1. Kesimpulan .....	44
2. Saran .....	44
DAFTAR PUSTAKA .....	45
LAMPIRAN.....	49

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1	Formulasi cokelat batang ..... 3
Tabel 2.2	Kandungan <i>Spirulina platensis</i> ..... 4
Tabel 3.1	Skala Banding Secara Berpasangan..... 12
Tabel 3.2	Lokasi penyebaran kuesioner ..... 12
Tabel 4.1	Data Responden..... 20
Tabel 4.2	Persepsi cokelat batang oleh konsumen ..... 22
Tabel 4.3	Pengetahuan tentang <i>Spirulina platensis</i> ..... 25
Tabel 4.4	Karakteristik responden ..... 30
Tabel 4.5	Prioritas atribut preferensi konsumen ..... 31
Tabel 4.6	Data bobot prioritas sub-atribut dengan <i>Expert Choice v11</i> ..... 32
Tabel 4.7	Bobot prioritas sub-atribut ..... 36

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Tahapan penelitian .....	10
Gambar 3.2 Diagram alir proses pembuatan <i>milk chocolate</i> dengan fortifikasi <i>Spirulina platensis</i> .....	16
Gambar 4.1 Faktor utama responden kuesioner <i>online</i> dalam membeli cokelat .....	23
Gambar 4.2 Merek cokelat batang yang diketahui responden kuesioner <i>online</i> .....	24
Gambar 4.3 Merek cokelat batang yang dikonsumsi responden kuesioner <i>online</i> .....	25
Gambar 4.4 Atribut kemasan 1 hingga kemasan 6 (kiri ke kanan).....	28
Gambar 4.5 Hierarki preferensi konsumen dan atribut-atribut produk <i>milk chocolate</i> dengan fortifikasi <i>Spirulina platensis</i> .....	29
Gambar 4.6 Kemasan dengan nilai prioritas tertinggi .....	35
Gambar 4.7 Rekapitulasi bobot dari dua alternatif terhadap atribut produk <i>milk chocolate</i> fortifikasi <i>Spirulina platensis</i> .....	39
Gambar 4.8 <i>Milk chocolate</i> yang telah dibuat .....	41
Gambar 4.9 Hasil uji <i>pair comparison</i> produk <i>milk chocolate</i> .....	41
Gambar 4.10 Hasil uji <i>pair comparison</i> produk <i>milk chocolate</i> produk yang disukai .....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuesioner online yang disebarakan .....	49
Lampiran 2. Kuesioner penelitian metode <i>pair comparison</i> dan metode AHP .....	54
Lampiran 3. Langkah menggunakan <i>expert choice v11</i> .....	57