

DAFTAR ISI

	Hal
PERNYATAAN.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Permasalahan.....	8
1.3. Batasan Masalah.....	8
1.4. Tujuan.....	9
1.5. Manfaat.....	9
II. TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1. Kelapa.....	10
2.2. Nira Kelapa.....	11
2.3. Pengawet Nira/Laru.....	13
2.4. Gula Kelapa	15
2.5. Reaksi <i>Maillard</i>	16
2.6. Karamelisasi	17
2.7. Mutu Gula Kelapa	18
2.8. Pengembangan Produk	19
2.8.1. <i>Value Engineering</i> (VE).....	22
2.8.2. Metode Taguchi	23
III. METODE PENELITIAN.....	29
3.1. Objek Penelitian	29
3.2. Waktu dan Tempat	29
3.3. Jenis dan cara Pengumpulan Data	29
3.4. Ruang Lingkup dan Tahapan Penelitian.....	38

3.4.1.	Ruang lingkup penelitian	38
3.4.2.	Tahapan Penelitian	40
3.5.	Pengolahan dan Analisis Data	53
3.5.1.	Uji validitas dan reliabilitas kuisisioner.....	53
3.5.2.	Penentuan atribut mutu gula kelapa	54
3.5.3.	Penentuan faktor perlakuan bahan baku dan proses produksi	55
3.5.4.	Penentuan parameter proses produksi	56
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	64
4.1.	Profil Industri Gula Kelapa di Kabupaten Indragiri Hilir	64
4.2.	Identifikasi Parameter Mutu Gula Kelapa.....	66
4.2.1.	Penggalian informasi.....	66
4.2.2.	Penyusunan kuisisioner dan CVR	67
4.2.3.	Penyebaran kuisisioner pertama	68
4.2.4.	Uji validitas dan reliabilitas	69
4.2.5.	Penyebaran kuisisioner utama	70
4.2.6.	Atribut mutu gula kelapa.....	74
4.3.	Penentuan Faktor Perlakuan Bahan Baku dan Proses Produksi.....	78
4.3.1.	Analisis FAST	79
4.3.2.	Analisis FMEA	83
4.3.3.	Komposisi bahan pengawet nira	91
4.4.	Modifikasi Proses Produksi Gula Kelapa dengan Metode Taguchi	99
4.4.1.	Analisis data proses produksi gula kelapa dengan metode taguchi	101
4.4.2.	Analisis multi respon dengan pendekatan Taguchi <i>Loss Function</i>	134
4.4.3.	Eksperimen konfirmasi	136
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	139
5.1.	Kesimpulan.....	139
5.2.	Saran	140
	DAFTAR PUSTAKA	141
	LAMPIRAN.....	148