

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Pertanyaan Penelitian	7
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
1.6 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	8
1.7 Sistematika Penulisan.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Kakao.....	10
2.2 Kualitas Produk	13
2.3 Kepuasan Konsumen	14
2.4 Pengembangan Produk	15

2.5	<i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	17
2.6	Kajian Penelitian Terdahulu	20
2.7	Kerangka Penelitian	22
BAB III METODE PENELITIAN.....		24
3.1	Desain Penelitian	24
3.2	Metode Pengumpulan Data	24
3.2.1	Jenis dan Sumber Data	25
3.2.2	Langkah-Langkah Pengumpulan Data	25
3.2.3	Lokasi dan Waktu Pengumpulan Data	26
3.2.4	Metode Pengambilan Sampel.....	26
3.2.5	Populasi dan Sampel	26
3.3	Instrumen Penelitian	27
3.3.1	Survei	27
3.3.2	Diskusi Kelompok Ahli	28
3.4	Uji Instrumen Penelitian.....	29
3.4.1	Uji Validitas	29
3.4.2	Uji Reliabilitas	30
3.4.3	Uji Kecukupan Data	30
3.5	Analisis Data	31
3.6	Profil Perusahaan.....	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		36
4.1	Diskusi Kelompok Ahli.....	36
4.2	<i>Pilot Test</i>	39
4.3	Uji Kecukupan Data	42
4.4	Uji Validitas Data	42

4.5	Uji Reliabilitas Data	43
4.6	Deskripsi Data	44
4.7	Penyusunan <i>House of Quality</i> (HOQ)	46
4.7.1	Suara Konsumen	46
4.7.2	Tingkat Kepentingan Atribut Produk Cokelat Hitam Batang	47
4.7.3	Atribut Teknis Perusahaan	49
4.7.4	Hubungan Suara Konsumen dengan Atribut Teknis.....	50
4.7.5	Hubungan Antar Atribut Teknis.....	52
4.7.6	Perhitungan Skala Prioritas	54
4.7.7	Posisi Produk Dibandingkan dengan Produk Kompetitor	55
4.8	<i>House of Quality</i> (HOQ)	59
4.9	Pengembangan Produk dan Kemasan Cokelat Hitam Batang.....	60
4.9.1	Produk Cokelat Hitam Batang	61
4.9.2	Kemasan Produk Cokelat Hitam Batang.....	62
4.9.3	Tahapan Pengembangan Produk Cokelat Hitam Batang	66
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		68
5.1	Simpulan.....	68
5.2	Implikasi	69
5.3	Keterbatasan Penelitian	71
5.4	Saran	71
DAFTAR PUSTAKA		74
LAMPIRAN.....		78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>House of Quality</i> (HOQ).....	20
Gambar 2.2 Kerangka Penelitian	23
Gambar 4.1 Hubungan Suara Konsumen dengan Atribut Teknis pada Atribut Intrinsik.....	51
Gambar 4.2 Hubungan Suara Konsumen dengan Atribut Teknis pada Atribut Ekstrinsik.....	52
Gambar 4.3 Hubungan Antar Atribut Teknis pada Atribut Intrinsik.....	53
Gambar 4.4 Hubungan Antar Atribut Teknis pada Atribut Ekstrinsik.....	54
Gambar 4.5 Skala Prioritas pada Atribut Intrinsik	55
Gambar 4.6 Skala Prioritas pada Atribut Ekstrinsik.....	55
Gambar 4.7 <i>House of Quality</i> (HOQ) Atribut Intrinsik.....	59
Gambar 4.8 <i>House of Quality</i> (HOQ) Atribut Ekstrinsik.....	60
Gambar 4.9 Desain Kemasan Produk Cokelat Hitam Batang	63

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Penggunaan Metode QFD di Industri Makanan	21
Tabel 4.1	Profil Ahli Produk Cokelat Hitam Batang	36
Tabel 4.2	Hasil Uji Validitas Instrumen Penelitian	40
Tabel 4.3	Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Penelitian	41
Tabel 4.4	Hasil Uji Validitas Atribut Produk Cokelat Hitam Batang.....	43
Tabel 4.5	Uji Reliabilitas Atribut Produk Cokelat Hitam Batang	44
Tabel 4.6	Karakteristik Responden.....	44
Tabel 4.7	Tingkat Kepentingan Atribut Intrinsik	47
Tabel 4.8	Tingkat Kepentingan Atribut Ekstrinsik.....	48
Tabel 4.9	Atribut Teknis Perusahaan.....	50
Tabel 4.10	Perbandingan Produk Perusahaan dengan Kompetitor pada Atribut Intrinsik.....	56
Tabel 4.11	Perbandingan Produk Perusahaan dengan Kompetitor pada Atribut Ekstrinsik.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian.....	79
Lampiran 2. Rekap Hasil Penelitian.....	85
Lampiran 3. Atribut Produk Cokelat Hitam Batang	90
Lampiran 4. Hasil Diskusi Kelompok Ahli	93
Lampiran 5. Hasil Uji Kecukupan Data.....	97
Lampiran 6. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas	98