

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN DEDIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Ganyong	7
B. Kacang Merah	10
C. Kue Kering (<i>Cookies</i>)	14
D. Gluten	16
E. Indeks Glikemik	17
F. Konsep Kualitas	18
G. Metode Taguchi	20
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	32
A. Objek Penelitian	32

B. Data-data yang Diperlukan	33
C. Metode Pengumpulan Data	34
D. Tahapan Penelitian dan Analisis	35
E. Rancangan Percobaan	47
F. Diagram Alir	48
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	51
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	51
B. Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Ganyong	53
C. Respon Parameter Mutu <i>Cookies</i> Ganyong	56
D. Analisis Mean dan SNR terhadap Respon Mutu <i>Cookies</i> Ganyong	57
E. Perbandingan Hasil Analisis tiap Parameter	68
F. Penentuan Formula Optimal dengan <i>Multi Performance Characteristic</i> ..	70
G. Analisis Pengaruh Faktor terhadap Karakteristik Produk	74
H. Eksperimen Konfirmasi	78
I. Sifat Kimia <i>Cookies</i> Ganyong	83
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	89
A. Kesimpulan	89
B. Saran	90
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN	97