

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Batasan Penelitian	5
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Bahan Baku Pembuatan Produk	7
2.1.1 <i>Nata de coco</i>	7
2.1.2 Proses Pembuatan <i>Nata de coco</i>	8
2.2 Bahan Tambahan Pembuatan Produk	9
2.2.1 Bahan Tambahan Pangan	9
2.2.2 Pewarna makanan	10
2.2.3 Bahan Pemanis Makanan	11
2.2.4 Sari buah (konsentrat)	12
2.3 Proses Utama dalam Pembuatan Produk	13
2.3.1 Pengeringan (Dehidrasi)	13
2.3.2 Perebusan (Rehidrasi)	14
2.4 Metode Pengembangan Produk	14
2.4.1 Pengembangan Produk	14

2.4.2 <i>Value Engineering</i>	20
2.5 Produk	22
2.6 Metode Analisis Data	23
2.6.1 Uji Validitas dan Uji Reliabilitas	23
2.6.2 Uji Organoleptik	24
BAB III METODOLOGI	26
3.1 Tempat dan Waktu	26
3.2 Alat dan Bahan	26
3.2.1 Alat	26
3.2.2 Bahan	26
3.3 Ruang Lingkup Penelitian dan Tahapan Penelitian	27
3.3.1 Obyek penelitian	27
3.3.2 Tahapan penelitian	27
3.4 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	35
3.4.1 Data Primer	35
3.4.2 Data sekunder	36
3.5 Analisa Data	36
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	39
4.1 Identifikasi Atribut Produk <i>Nata de coco</i> Sesuai dengan Keinginan Konsumen	39
4.1.1 Tahap Informasi	41
4.1.1.1 Studi Pustaka	41
4.1.1.2 Identifikasi Atribut Mutu Produk	42
4.1.1.3 Penyusunan dan Penyebaran Kuesioner 1	42
4.1.1.4 Pengujian Validitas dan Reliabilitas Kuesioner 1	44
4.1.2 Tahap Kreativitas	47
4.1.2.1 Pembobotan Atribut Mutu Produk dan Perangkingan	47
4.1.2.2 Penyusunan Kuesioner 2	50
4.1.2.3 Penyebaran Kuesioner 2	51
4.1.3 Tahap Analisis	57
4.2 Pembuatan Produk Baru <i>Nata de coco</i> dengan Variasi Warna dan Rasa	61

4.2.1 Tahap Pengembangan	61
4.2.1.1 Pembuatan Diagram Zero-Level	61
4.2.1.2 Pembuatan Prototipe Produk.....	64
4.2.1.3 Mekanisme Dehidrasi dan Rehidrasi	81
4.3 Performansi dan <i>Value</i> Produk <i>Nata de coco</i> dengan Variasi Warna dan Rasa	86
4.3.1 Tahap rekomendasi	86
4.3.1.1 Pengujian Prototipe Produk dengan Uji Indrawi (Uji Organoleptik)	86
4.3.1.2 Penentuan Performansi Produk.....	88
4.3.1.3 Penentuan Biaya Produk	91
4.3.1.4 Penentuan Value Produk	92
4.3.1.5 Penentuan Konsep Akhir Produk	94
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	95
5.1 Kesimpulan.....	95
5.2 Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97