

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengajuan.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	v
Daftar Tabel.....	vii
Daftar Gambar	viii
Daftar Lampiran	ix
Intisari	x
Abstract	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengertian <i>Nata de Coco</i>	7
2.2 Tahapan Pembentukan <i>Nata de Coco</i> Secara Umum	8
2.3 Dehidrasi dan Rehidrasi	9
2.4 Kebutuhan Konsumen.....	15
2.5 Pengembangan Produk.....	15
2.6 <i>Value Engineering</i>	21
2.7 Uji Inderawi	26
2.8 Analisis Statistika.....	30
BAB III METODOLOGI	
3.1 Obyek Penelitian	33
3.2 Data	34

3.3 Metode Pengumpulan Data	34
3.4 Tahapan Penelitian dan Analisis	36
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Tahap Informasi	52
4.1.1 Identifikais Atribut Mutu Produk	53
4.1.2 Pengujian Reliabilitas dan Validitas Kuesioner	58
4.2 Tahap Kreatif	62
4.3 Tahap Analisis.....	70
4.4 Tahap Pengembangan	74
4.4.1 Proses Rehidrasi <i>Nata De Coco</i>	74
4.4.2 Analisis Kadar Air.....	77
4.4.3 Analisis Statistika Sebagai Penentuan Suhu Pengeringan	80
4.4.4 Analisis Matematis Waktu Pengeringan Terbaik.....	86
4.4.5 Pembuatan Prototipe Produk	89
4.5 Tahap Rekomendasi	100
4.5.1 Pengujian Inderawi.....	100
4.5.2 Penentuan Performansi.....	102
4.5.3 Penentuan Biaya Produk	110
4.5.4 Penentuan Nilai (Value)	112
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	116
5.2 Saran.....	117
DAFTAR PUSTAKA	118
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Atribut Mutu Produk <i>Nata De Coco</i>	56
Tabel 4.2 Hasil Pengujian Atribut Produk <i>Nata De Coco</i> Berdasarkan Uji Reliabilitas dan Validitas.....	62
Tabel 4.3 Penentuan Prioritas Atribut Produk <i>Nata De Coco</i>	64
Tabel 4.4 Kepentingan Relatif dan Persentase Atribut Produk <i>Nata De Coco</i>	64
Tabel 4.5 Penentuan Prioritas Atribut Sekunder Produk <i>Nata De Coco</i>	66
Tabel 4.6 Alternatif Pengembangan Atribut Sekunder	68
Tabel 4.7 Hasil Perhitungan Kadar Air Pada Pengeringan 50°C	78
Tabel 4.8 Hasil Perhitungan Kadar Air Pada Pengeringan 60°C	79
Tabel 4.9 Hasil Perhitungan Kadar Air Pada Pengeringan 70°C	79
Tabel 4.10 Hasil Analisis Matematis Waktu Pengeringan Terbaik	88
Tabel 4.11 Hasil Penilaian Prototipe <i>Rehydrated Nata De Coco</i>	102
Tabel 4.12 Hasil Perhitungan Metode <i>Zero-One</i> Atribut Warna	103
Tabel 4.13 Hasil Perhitungan Metode <i>Zero-One</i> Atribut Rasa	104
Tabel 4.14 Hasil Perhitungan Metode <i>Zero-One</i> Atribut Bentuk	106
Tabel 4.15 Hasil Perhitungan Nilai Faktor dan Nilai Performansi	110
Tabel 4.16 Rincian Biaya Produksi Perlembar <i>Nata De Coco</i>	111
Tabel 4.17 Daftar Biaya Produk	112
Tabel 4.18 Nilai (<i>value</i>) Konsep Produk	113

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram alir pada proses pengeringan <i>nata de coco</i>	43
Gambar 3.2 Diagram alir pada proses rehidrasi <i>nata de coco</i>	44
Gambar 3.3 Diagram alir penelitian.....	49
Gambar 3.4 Diagram alir penentuan metode terbaik rehidrasi	51
Gambar 4.1 <i>Nata De Coco</i> dalam bentuk lembaran	54
Gambar 4.2 <i>Nata De Coco</i> dalam bentuk kubik	54
Gambar 4.3 Diagram FAST <i>Rehydrated Nata De Coco</i>	71
Gambar 4.4 Grafik hubungan berat awal, berat setelah pengeringan, dan berat setelah rehidrasi	87
Gambar 4.5 Diagram <i>Zero Level Concept Rehydrated Nata De Coco</i>	91
Gambar 4.6 Produk Konsep A	92
Gambar 4.7 Produk Konsep B	93
Gambar 4.8 Produk Konsep C	93
Gambar 4.9 Produk Konsep D	94
Gambar 4.10 Produk Konsep E.....	95
Gambar 4.11 Produk Konsep F	95
Gambar 4.12 Peta Proses Operasi Pembuatan <i>Rehydrated Nata De Coco</i>	99

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Kuesioner Tahap I
- Lampiran 2. Data Hasil Jawaban Responden
- Lampiran 3. Hasil Pengujian Reliabilitas
- Lampiran 4. Hasil Pengujian Validitas
- Lampiran 5. Perhitungan Persentase Kepentingan Relatif
- Lampiran 6. Kuesioner Tahap II
- Lampiran 7. Data Hasil Penelitian Dehidrasi & Rehidrasi
- Lampiran 8. Hasil Pengujian Normalitas
- Lampiran 9. Hasil Pengujian Homogenitas
- Lampiran 10. Hasil Pengujian ANOVA
- Lampiran 11. Hasil Uji Lanjut *Tukey*
- Lampiran 12. Tabel *Homogeneous Subsets*
- Lampiran 13. Kuesioner Uji Inderawi
- Lampiran 14. Data Hasil Uji Inderawi
- Lampiran 15. Hasil Total Penilaian Prototipe *Rehydrated Nata De Coco*
- Lampiran 16. Rincian Biaya Produksi Produk *Rehydrated Nata De Coco*
- Lampiran 17. Perhitungan Performansi Masing-Masing Konsep
- Lampiran 18. Perhitungan *Value* Masing-Masing Konsep
- Lampiran 19. Gambar Alat Pencetak *Nata De Coco*