

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	5
1.3. Pembatasan Masalah	8
1.4. Tujuan Penelitian	8
1.5. Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1. <i>Nata de Coco</i>	10
2.2. Pewarna Alami	11
2.3. Dehidrasi dan Rehidrasi	13
2.4. Pengembangan Produk	16
2.5. <i>Value Engineering</i>	17
2.6. Prosedur <i>Value Engineering</i>	22
2.7. Uji Inderawi	26
2.8. Uji Statistik	26
2.9. Uji Proksimat	32
BAB III METODOLOGI	34
3.1. Obyek Penelitian	34
3.2. Data	35
3.3. Populasi dan Penarikan Sampel	36
3.4. Metode Pengumpulan Data	37
3.5. Kerangka Penelitian	38
3.6. Rancangan Percobaan	52

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	54
4.1. Tahap Informasi	55
4.1.1. Identifikasi Atribut Mutu	56
4.1.2. Penyusunan Kuesioner	56
4.1.3. Uji Validitas dan Reliabilitas	58
4.1.4. Pembobotan.....	62
4.2. Tahap Kreativitas	65
4.2.1. Penyusunan Spesifikasi Produk	66
4.2.2. Penyebaran Kuesioner.....	66
4.2.3. Identifikasi Kebutuhan Konsumen.....	67
4.3. Tahap Analisis.....	67
4.4. Tahap Pengembangan	70
4.4.1. Pembuatan Diagram <i>Zero Level Concept</i>	71
4.4.2. Pembuatan Prototipe Produk <i>Nata de coco</i>	72
4.5. Tahap Rekomendasi	95
4.5.1. Pengujian Prototipe Produk <i>Nata de coco</i> (Uji Inderawi)	95
4.5.2. Penentuan Nilai Performansi Produk.....	101
4.5.3. Penentuan Biaya Produksi	109
4.5.4. Penentuan <i>value</i> produk	110
4.5.5. Penentuan Konsep Akhir Produk dan Kandungan Gizi.....	111
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	114
5.1. Kesimpulan	114
5.2. Saran.....	114
DAFTAR PUSTAKA	115
LAMPIRAN	121

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Diagram Alir Metode <i>Value Engineering</i>	49
Gambar 3.2. Diagram Alir Pembuatan Prototipe Produk <i>Nata de coco</i>	50
Gambar 3.3. Diagram Alir Teknik Dehidrasi <i>Nata de coco</i>	51
Gambar 3.4. Diagram Alir Pembuatan Larutan Pewarna Alami	51
Gambar 3.5. Diagram Alir Teknik Dehidrasi <i>Nata de coco</i>	52
Gambar 4.1. Diagram <i>Zero Level Concept</i> Produk <i>Nata de coco</i>	72
Gambar 4.2. Peta Proses Operasi Produk <i>Nata de coco</i> dengan Buah Naga.....	74
Gambar 4.3. Peta Proses Operasi Produk <i>Nata de coco</i> dengan Buah Strawberi .	76
Gambar 4.4. Peta Proses Operasi Produk <i>Nata de coco</i> dengan Buah Bit.....	74
Gambar 4.5. Diagram Laba-Laba Hasil Uji Inderawi.....	100

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Produksi Komoditas Utama Perkebunan Tahun 2010 - 2014 (ton).....	1
Tabel 1.2. Jumlah Produksi <i>Nata de coco</i> 2010-2014	3
Tabel 3.1. Jenis Data Penelitian	35
Tabel 3.2. Kombinasi Konsentrasi pada Pewarna Alami.....	52
Tabel 3.3. Perubahan Berat <i>Nata de coco</i> Selama Proses Dehidrasi	52
Tabel 3.4. Pengamatan Indeks Rehidrasi	53
Tabel 4.1. Hasil Uji Validitas Atribut Mutu	59
Tabel 4.2. Hasil Uji Reliabilitas Atribut Mutu.....	62
Tabel 4.3. Perhitungan Pembobotan Tingkat Kepentingan Konsumen	63
Tabel 4.4. Penentuan Rangkaian Prioritas Atribut Mutu Produk	64
Tabel 4.5. Kepentingan Relatif dan Persentase Atribut Mutu Produk.....	64
Tabel 4.6. Alternatif Konsep Produk <i>Nata de coco</i> dengan Pewarna Alami.....	79
Tabel 4.7. Hasil Rata-Rata Perubahan Berat <i>Nata de coco</i> Selama Dehidrasi	82
Tabel 4.8. Hasil Indeks Rehidrasi dengan Menggunakan Pewarna Alami Buah Naga.....	88
Tabel 4.9. Hasil Indeks Rehidrasi dengan Menggunakan Pewarna Alami Buah Strawberi.....	88
Tabel 4.10. Hasil Indeks Rehidrasi dengan Menggunakan Pewarna Alami Buah Bit	89
Tabel 4.11. Hasil Uji Normalitas Data Indeks Rehidrasi.....	92
Tabel 4.12. Hasil Uji Inderawi untuk Atribut Warna.....	96
Tabel 4.13. Hasil Uji Inderawi untuk Atribut Bentuk.....	97
Tabel 4.14. Hasil Uji Inderawi untuk Atribut Aroma	98
Tabel 4.15. Hasil Uji Inderawi untuk Atribut Tekstur	98
Tabel 4.16. Hasil Uji Inderawi untuk Atribut Rasa	99
Tabel 4.17. Hasil Perhitungan Total Nilai Uji Inderawi Produk <i>Nata de coco</i> ..	101
Tabel 4.18. Hasil Perhitungan Bobot Atribut	102
Tabel 4.19. Hasil Perhitungan Nilai Performansi Setiap Konsep	108
Tabel 4.20. Biaya Produksi Setiap Konsep.....	109
Tabel 4.21. Hasil Perhitungan Nilai (<i>Value</i>) Masing-Masing Konsep	110

Tabel 4.22. Kandungan Nutrisi *Nata de coco* Konsep 2 dengan Gula 15% 112

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pertanyaan Wawancara.....	122
Lampiran 2. Diagram Afinitas <i>In-Dept Interview</i>	123
Lampiran 3. Kuesioner Atribut Mutu.....	124
Lampiran 4. Tabel <i>Product Moment</i>	128
Lampiran 5. Hasil Jawaban Responden.....	129
Lampiran 6. Kuesioner Alternatif Pengembangan Produk <i>Nata de coco</i>	133
Lampiran 7. Diagram FAST Pengembangan Produk <i>Nata de coco</i>	135
Lampiran 8. Hasil Rehidrasi.....	136
Lampiran 9. Hasil Uji Normalitas Indeks Rehidrasi Menggunakan SPSS.....	139
Lampiran 10. Hasil Uji Homogenitas Menggunakan SPSS.....	142
Lampiran 11. Hasil Uji ANOVA Dua Arah Menggunakan SPSS.....	143
Lampiran 12. Uji <i>Post Hoc Test</i> Menggunakan SPSS.....	144
Lampiran 13. Kuesioner Uji Inderawi.....	152
Lampiran 14. Tabel <i>Zero One</i>	154
Lampiran 15. Rekapitulasi Pertanyaan Wawancara.....	159
Lampiran 16. Hasil Identifikasi Kebutuhan Konsumen.....	161
Lampiran 17. Rincian Biaya Produksi.....	165
Lampiran 18. SNI Produk <i>Nata de coco</i>	168
Lampiran 19. Foto 9 Konsep Pengembangan Produk.....	169