

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>xii</b>
<b>I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Batasan Masalah.....	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
<b>II. LANDASAN TEORI.....</b>	<b>8</b>
2.1 Ikan Tuna.....	8
2.2 Tepung Ikan.....	10
2.3 Produk Pangsit.....	13
2.4 Konsep Pengembangan Produk.....	14
2.5 Metode Pengembangan Produk <i>Value Engineering</i> .....	18
2.6 Uji Organoleptik.....	23
<b>III.METODE PENELITIAN.....</b>	<b>27</b>
3.1 Obyek Penelitian.....	27
3.2 Data yang Diperlukan.....	29
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	30

3.4 Tahapan Pengolahan dan Analisis.....	31
<b>IV.HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>45</b>
4.1 Profil Industri.....	45
4.2 Identifikasi Kebutuhan Konsumen Berdasarkan Atribut Mutu Produk	48
4.3 Penentuan Konsep Pangsit Terbaik.....	78
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>94</b>
5.1 Kesimpulan.....	94
5.2 Saran.....	94
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>95</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Proses Produksi Ikan Tuna Kelompok Usaha Bersama (KUB) Fresh Fish.....	2
Gambar 2.1 a) Kulit pangsit; b) Kerupuk pangsit.....	13
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian.....	43
Gambar 3.2 Diagram Alir Identifikasi Atribut Kebutuhan Konsumen.....	44
Gambar 4.1 Pengklasifikasian daging <i>Yellow fin tuna</i> yang digunakan Kelompok Usaha Bersama (KUB) Fresh Fish.....	46
Gambar 4.2 Diagram FAST Kerupuk Pangsit Ikan.....	62
Gambar 4.3 Konsep Pengembangan Kerupuk Pangsit Ikan.....	70
Gambar 4.4 Peta Proses Operasi Kerupuk Pangsit Ikan Konsep 1, 3 dan 5.....	74
Gambar 4.5 Peta Proses Operasi Kerupuk Pangsit Ikan Konsep 2, 4 dan 6.....	75
Gambar 4.6 Diagram Laba-laba Hasil Uji Inderawi.....	81

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Hasil Analisa Gizi Tepung Ikan.....	3
Tabel 2.1 Komposisi nilai gizi beberapa jenis ikan tuna ( <i>Thunnus sp</i> ) per 100 daging.....	9
Tabel 2.2 Perbandingan Karakteristik dan Manfaat Tepung Ikan dengan Tepung Lain di Pasaran.....	12
Tabel 2.3 Syarat mutu uji kimia kerupuk ikan SNI 01-2713-1999.....	14
Tabel 2.4 Karakteristik umum dari pengklasifikasian kelas produk baru .....	17
Tabel 2.5 Perbedaan Antara Metode <i>Value Engineering</i> (VE) dan <i>Value Analysis</i> (VA).....	19
Tabel 4.1 Uji Validitas dan Realibilitas Atribut Mutu Kebutuhan Konsumen KerupukPangsit.....	50
Tabel 4.2 Urutan Prioritas Atribut Mutu Pengembangan Pangsit.....	52
Tabel 4.3 Tingkat Kepentingan Relatif Atribut Mutu.....	53
Tabel 4.4 Jumlah Responden Penyebaran Kuesioner kedua.....	55
Tabel 4.5 Profil dan karakteristik Konsumen Kerupuk Pangsit.....	57
Tabel 4.6 Kebiasaan responden dan pengetahuan responden terhadap produk kerupuk pangsit ikan.....	58
Tabel 4.7 Identifikasi Kebutuhan dan Keinginan Konsumen.....	59
Tabel 4.8 Alternatif Konsep Produk Kerupuk Pangsit Ikan.....	70
Tabel 4.9 Produk Kerupuk Pangsit Ikan Berdasarkan Konsep beserta Kode Sampel.....	80
Tabel 4.10 Rekapitulasi Hasil Uji Inderawi Kerupuk Pangsit Ikan.....	80
Tabel 4.11 Hasil Perhitungan Bobot Atribut.....	85
Tabel 4.12 Hasil Perhitungan Nilai Faktor dan Nilai Performansi.....	87
Tabel 4.13 Hasil Perhitungan <i>Value</i> Kerupuk Pangsit Ikan.....	89
Tabel 4.14 Perbandingan Hasil Analisa Proksimat Kerupuk Pangsit Ikan dengan SNI 01-2713-1999.....	91

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Peta Proses Operasi Pembuatan Tepung Ikan
- Lampiran 2 Kuesioner Pendahuluan
- Lampiran 3 Kuesioner Lanjutan
- Lampiran 4 Kuesioner Uji Inderawi dan Bobot Kepentingan
- Lampiran 5 Nilai Tingkat Kepentingan Atribut Kerupuk Pangsit
- Lampiran 6 Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas dengan Metode *Alpha Cronbach*
- Lampiran 7 Perhitungan dalam Metode *Value Engineering*
- Lampiran 8 Hasil Perhitungan Metode *Zero-one* Tiap Atribut
- Lampiran 9 Biaya Penggunaan Bahan Produk Kerupuk Pangsit Ikan Per Konsep  
untuk 10 kg
- Lampiran 10 Hasil Percobaan Formulasi Komposisi Tepung