

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
INTISARI	xvii
ABSTRACT	xviii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Batasan Masalah	6
1.4. Tujuan Penelitian	7
1.5. Manfaat Penelitian	7
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kakao (<i>Theobroma cacao L.</i>)	8
2.2 Gula Kelapa Butiran (Gula Semut)	12
2.3 Pengembangan Produk	16
2.4 <i>Quality Function Deployment</i>	18
2.5 Rekayasa Nilai (<i>Value Engineering</i>)	26

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Obyek Penelitian.....	33
3.2 Ruang Lingkup dan Tahapan Penelitian.....	33
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	38
3.4 Analisa Data.....	41
3.4.1 Identifikasi Atribut Mutu Produk.....	41
3.4.2 Penentuan Alternatif Konsep Produk.....	44
3.4.3 Pemilihan Konsep Produk Terbaik.....	48

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Industri	50
4.2 Identifikasi Atribut Mutu Produk.....	52
1. Survei Pendahuluan.....	52
2. Uji Validitas dan Reliabilitas	59
3. Penentuan Tingkat Kepentingan Konsumen.....	63
4. Perhitungan Rasio Perbaikan (<i>Improvement Ratio</i>).....	66
5. Penentuan Titik Penjualan (<i>Sales Point</i>).....	68
6. Perhitungan Bobot Atribut (<i>Raw Weight</i>).....	71
7. Penentuan Kebutuhan Teknis.....	74
8. Analisa Korelasi Setiap Kebutuhan Konsumen Dengan Kebutuhan Teknis.....	77
9. Hubungan Korelasi Antara Masing-Masing Kebutuhan Teknis..	84
10. Penerjemahan HOQ (House Of Quality)	86

4.3 Penentuan Alternatif Konsep Produk.....	89
1. Identifikasi Fungsi-Fungsi	89
2. Pembuatan Konsep Produk	93
3. Uji Inderawi	101
4.4 Penentuan Konsep Produk Terbaik.....	103
1. Perhitungan Performansi.....	103
2. Perhitungan Biaya Perproduk	107
3. Perhitungan Nilai Produk (<i>Value</i>).....	108
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	111
5.2 Saran.....	111
DAFTAR PUSTAKA.....	112
LAMPIRAN.....	118