

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Batasan Penelitian	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kedelai	7
2.2 Susu Kedelai	10
2.3 Yoghurt dari Susu Kedelai	13
2.4 Pengembangan Produk.....	16
2.5 <i>Value Engineering</i>	21
2.6 Uji Inderawi	29
2.7 Teknik Sampling	32
2.8 Validitas dan Reabilitas.....	33
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	35
3.1 Objek Penelitian	35

3.2.	Data	36
3.4.	Metode Pengumpulan Data	39
3.5	Tahapan Penelitian dan Analisis	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		51
4.1.	Tahap Informasi	53
4.1.1.	Identifikasi Atribut Produk	54
4.1.2.	Penyusunan dan Penyebaran Kuesioner.....	58
4.1.3.	Uji Validitas dan Reliabilitas	60
4.1.4.	Penentuan Prioritas Pengembangan Atribut Produk	64
4.2.	Tahap Kreativitas	66
4.2.1.	Penyusunan Spesifikasi Produk	66
4.2.2.	Penyebaran Kuesioner Lanjutan	67
4.2.3.	Identifikasi Kebutuhan Konsumen.....	68
4.3.	Tahap Analisis	73
4.4.	Tahap Pengembangan	77
4.4.1.	Penyusunan Alternatif Konsep Produk Yogurt dari Susu Kedelai	77
4.4.2.	Pembuatan Prototipe Produk Yogurt dari Susu Kedelai	89
4.5.	Tahap Rekomendasi	101
4.5.1.	Pengujian Prototipe Produk Yogurt dari Susu Kedelai	101
4.5.2.	Penentuan Nilai Performansi Konsep Produk.....	110
4.5.3.	Penentuan Biaya Produksi	112
4.5.4.	Penentuan <i>Value</i> Produk.....	115
4.5.5.	Penentuan Konsep Produk Terbaik.....	115
4.5.6.	Analisa Kimia Produk Terpilih (Uji Proksimat)	117
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		119
5.1	Kesimpulan.....	119
5.2	Saran	119
DAFTAR PUSTAKA		121
LAMPIRAN.....		127