

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR RUMUS .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Tempe .....	6
2.1.A Proses Pembuatan Tempe .....	6
2.1.B Bahan Penambah Rasa pada Tempe .....	8
2.2 Pengembangan Produk .....	9
2.3 <i>Value Engineering</i> .....	12
2.4 Uji Sensoris atau Uji Organoleptik .....	19
2.5 Uji Proksimat.....	21
2.6 Statistika dalam Penelitian .....	23
2.6.A <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA) .....	27
2.6.B Uji Wilayah Berganda <i>Duncan</i> .....	30

BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	31
3.2 Objek Penelitian .....	31
3.3 Alat dan Bahan .....	31
3.4 Jenis dan Metode Pengumpulan Data .....	32
3.5 Prosedur Penelitian.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	40
4.1 Tahap Informasi .....	40
4.1.A Identifikasi Atribut Mutu Produk .....	41
4.1.B Kuesioner Tingkat Kepentingan Atribut Mutu .....	44
4.2 Tahap Kreativitas .....	48
4.3 Tahap Analisis.....	52
4.4 Tahap Pengembangan.....	57
4.4.A Perancangan Konsep.....	57
4.4.B Pembuatan Konsep.....	62
4.5 Tahap Rekomendasi .....	70
4.5.A Pengujian Konsep .....	71
4.5.B Perhitungan Performansi.....	74
4.5.C Perhitungan <i>Value</i> .....	78
4.5.D Penentuan Konsep Terbaik .....	79
4.5.E Uji Kandungan Gizi.....	80
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	88
5.1 Kesimpulan.....	88
5.2 Saran .....	88
DAFTAR PUSTAKA .....	89
LAMPIRAN.....	94