

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Lembar Pengajuan.....	ii
Lembar Pengesahan	iii
Lembar Pernyataan.....	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	viii
Daftar Tabel	x
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran.....	xiii
Intisari	xiv
Abstract	xv
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	7
1.3 Tujuan	7
1.4 Manfaat	7
1.5 Batasan Masalah.....	7
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 9
2.1 Susu Pasteurisasi	9
2.2 Kualitas Produk	11
2.3 Kepuasan Konsumen.....	11
2.4 Fase Pengembangan Konsep Produk	12
2.5 <i>Quality Function Deployment (QFD)</i>	14
2.6 <i>House of Quality (HoQ)</i>	18
2.7 <i>Conjoint Analysis (CA)</i>	21
 BAB III METODE PENELITIAN	 28
1.1 Objek Penelitian	28

1.2	Tempat dan Waktu Penelitian	28
1.3	Data-data yang diperlukan	28
1.4	Metode Pengumpulan Data	29
1.5	Diagram Alir Penelitian	31
1.6	Penjelasan Diagram Alir	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		43
4.1	Kebaharuan Penelitian	43
4.2	Survei Pendahuluan.....	44
4.3	Pembentukan <i>House of Quality</i>	46
4.3.1	Identifikasi Kebutuhan Konsumen.....	46
4.3.2	Analisis Tingkat Kepentingan Konsumen	54
4.3.3	Analisis Matriks Perencanaan (<i>Planning Matrix</i>).....	56
4.3.4	Analisis Kebutuhan Teknis (<i>Technical Response</i>).....	60
4.3.5	Analisis Hubungan Kebutuhan Teknis dengan Kebutuhan Konsumen	64
4.3.6	Analisis Hubungan antar Kebutuhan Teknis.....	68
4.3.7	Analisis <i>Technical Matrix</i>	70
4.3.8	<i>House of Quality</i>	72
4.4	Penyusunan Konsep Produk Susu Sapi Pasteurisasi	76
4.4.1	Pembentukan atribut dan level	76
4.4.2	Penyusunan Kombinasi Atribut (Stimuli).....	78
4.4.3	Pengumpulan Data dengan Metode <i>Rangking</i>	79
4.4.4	Nilai Utilitas untuk Tiap Level dalam Atribut	80
4.4.5	Nilai Kepentingan Atribut.....	81
4.4.6	Uji Korelasi Utilitas	82
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		84
5.1	Kesimpulan	84
5.2	Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA		86
LAMPIRAN.....		89