

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR PERSAMAAN .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN GAMBAR .....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
<i>ABSTRACT</i> .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Batasan Masalah .....	4
1.4 Tujuan Proyek Akhir .....	4
1.5 Manfaat Proyek Akhir .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Cendol .....	5
2.1.1 Santan .....	6

2.1.2 Sagu .....	7
2.2 Pengembangan Produk.....	9
2.2.1 Tahapan Pengembangan Produk.....	9
2.2.2 <i>Quality Function Deployment</i> .....	11
2.3 Kuesioner .....	14
2.4 Uji Validitas dan Uji Reliabilitas .....	18
2.5 <i>Popping</i> Boba .....	19
2.5.1 Sodium Alginat dan Kalsium Laktat .....	22
BAB III METODE PROYEK AKHIR .....	24
3.1 Objek Proyek Akhir .....	24
3.2 Data-data yang Diperlukan .....	24
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	24
3.4 Metode Pengolahan Data .....	26
3.5 Tahapan Pengolahan dan Analisis .....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	33
4.1 Kuesioner .....	33
4.1.1 Identifikasi Atribut Kuesioner .....	33
4.1.2 Kuesioner Awal .....	36
4.1.3 Kuesioner Responden Utama.....	37
4.1.4 Karakteristik Responden .....	38
4.2 <i>Planning Matriks</i> .....	41
4.3 Rencana Kebutuhan Teknis .....	44
4.4 Korelasi Antar Kebutuhan Teknis.....	49

4.5 Penentuan prioritas dan Normalisasi prioritas.....	53
4.6 Matriks <i>House of Quality</i> .....	58
4.7 Pembuatan <i>Popping Cendol</i> .....	59
4.7.1 Bahan dan Alat Pada Pembuatan <i>Popping Cendol</i> .....	60
4.7.2 Peta Proses Operasi <i>Popping Cendol</i> .....	61
4.7.3 Rancangan Percobaan <i>Popping Cendol</i> .....	62
BAB V KESIMPULAN.....	69
5.1 Kesimpulan .....	69
5.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA .....	71
LAMPIRAN .....	74