

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I.....	15
PENDAHULUAN.....	15
1.1. Latar Belakang	15
1.2. Rumusan Masalah.....	21
1.3. Batasan Penelitian.....	22
1.4. Tujuan Penelitian.....	22
1.5. Manfaat Penelitian	23
BAB II	24
TINJAUAN PUSTAKA	24
2.1. Stroberi (<i>Fragaria sp.</i>).....	24
2.1.1. Klasifikasi stroberi	24
2.1.2. Karakteristik mutu stroberi.....	25
2.1.3. Kandungan stroberi	27
2.1.4. Manfaat dan produk olahan stroberi.....	28
2.2. <i>Dehydrated strawberry</i>	29
2.2.1. Dehidrasi osmotik	29
2.2.2. Teknologi pengeringan.....	30
2.2.3. Karakteristik mutu dehydrated strawberry	31
2.3. Kemasan.....	33
2.3.1. Pengertian kemasan.....	33

2.3.2. Fungsi kemasan	33
2.3.3. Klasifikasi kemasan.....	34
2.3.4. Material kemasan bahan pangan	35
2.3.5. Faktor-faktor kemasan yang baik	38
2.4. Pengemasan <i>dehydrated strawberry</i>	40
2.4.1. Standar mutu dan pelabelan kemasan	40
2.4.2. Hasil penelitian terdahulu.....	41
2.4.3. Pengemasan produk pemasaran <i>online</i>	43
2.5. Pengembangan konsep produk.....	45
2.6. Metode pengembangan produk.....	48
2.7. <i>Quality Function Deployment</i> (QFD).....	49
2.7.1. Pengertian <i>Quality Function Deployment</i>	49
2.7.2. Manfaat <i>Quality Function Deployment</i> (QFD)	49
2.7.3. Proses <i>Quality Function Deployment</i> (QFD)	50
2.8. <i>House of Quality</i> (HoQ).....	52
2.8.1. Pengertian <i>House of Quality</i> (HoQ).....	52
2.8.2. Bagian-bagian <i>House of Quality</i> (HoQ).....	53
2.8.3. Langkah dasar <i>House of Quality</i> (HoQ).....	55
2.9. Uji validitas.....	56
2.10. Uji reliabilitas.....	57
BAB III.....	58
METODE PENELITIAN	58
3.1. Objek penelitian.....	58
3.2. Waktu dan tempat penelitian.....	58
3.3. Pengumpulan data.....	58
3.3.1. Data penelitian.....	58
3.3.2. Metode pengumpulan data	59
3.4. Diagram alir penelitian.....	61
3.5. Tahapan penelitian.....	64
3.5.1. Observasi objek penelitian	64
3.5.2. Perumusan masalah dan penentuan tujuan penelitian	64
3.5.3. Studi pustaka	64

3.5.4. Penentuan sampel penelitian	65
3.5.5. Identifikasi kebutuhan konsumen (<i>customer needs</i>)	66
3.5.6. Penyusunan kuesioner utama	67
3.5.7. Penyebaran awal kuesioner utama	69
3.5.8. Rekapitulasi data hasil penyebaran awal kuesioner utama	69
3.5.9. Uji validitas	69
3.5.10. Uji reliabilitas	70
3.5.11. Penyusunan dan penyebaran lanjutan kuesioner utama	72
3.5.12. Rekapitulasi data hasil penyebaran lanjutan kuesioner utama	72
3.5.13. Analisis <i>Quality Function Deployment</i> (QFD)	72
3.5.14. <i>Concept Generation</i>	80
3.5.15. Pembuatan prototipe kemasan.....	83
3.5.16. Penarikan kesimpulan dan saran	83
BAB IV	84
HASIL DAN PEMBAHASAN	84
4.1. Gambaran objek penelitian.....	84
4.2. Rekaman pengumpulan data.....	85
4.3. Identifikasi atribut kebutuhan konsumen.....	86
4.4. Kuesioner utama.....	88
4.4.1. Hasil penyebaran awal	89
4.4.2. Hasil penyebaran lanjutan	90
4.5. Analisis <i>Quality Function Deployment</i> (QFD).....	95
4.5.1. Penentuan atribut kebutuhan konsumen.....	95
4.5.2. Analisis Tingkat Kepentingan Konsumen (TKK).....	96
4.5.3. Analisis tingkat kinerja produk	97
4.5.4. Penentuan Tujuan Masa Depan (TMD)	99
4.5.5. Penentuan rasio perbaikan (<i>improvement ratio</i>)	100
4.5.6. Penentuan titik penjualan (<i>sales point</i>)	101
4.5.7. Perhitungan Skala Kepentingan Konsumen (SKK) dan Normalisasi Skala Kepentingan Konsumen (NSKK)	103
4.5.8. Penentuan kebutuhan teknis	105
4.5.9. Analisis tingkat kesulitan kebutuhan teknis	110
4.5.10. Analisis hubungan kebutuhan teknis dengan kebutuhan konsumen	112

4.5.11. Analisis hubungan antar kebutuhan teknis.....	115
4.5.12. Penentuan prioritas kebutuhan teknis dan normalisasi prioritas kebutuhan teknis	120
4.5.13. Penentuan arah perbaikan.....	121
4.5.14. Penyusunan <i>House of Quality</i> (HoQ).....	123
4.6. Penyusunan konsep kemasan.....	123
4.7. Pembuatan prototipe kemasan.....	133
BAB V.....	136
KESIMPULAN DAN SARAN	136
DAFTAR PUSTAKA	138
LAMPIRAN.....	145