

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
INTISARI.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Pertanyaan Penelitian	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
1.6 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	8
1.7 Sistematika Penulisan.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Definisi Kualitas	10
2.2 Definisi Produk Daging Segar dan Olahan Daging.....	10
2.3 Definisi dan Dimensi Kualitas Produk Makanan	11
2.4 <i>Quality Function Deployment</i>	14
2.4.1 Definisi dan tahapan dalam <i>Quality Function Deployment</i>	14
2.4.2 Sejarah <i>Quality Function Deployment</i>	17
2.4.3 Aplikasi <i>Quality Function Deployment</i> dalam Produk Makanan...	18

2.4.3 Kekuaran dan kelemahan QFD.....	19
2.5 Definisi <i>House of Quality</i>	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	24
3.1 Desain Penelitian	24
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	25
3.3 Metode Penentuan Populasi dan Sampel.....	26
3.4 Jenis Data.....	27
3.5 Metode Pengumpulan Data	28
3.6 Alur Pengumpulan Data	29
3.7 Instrumen Penelitian	30
3.8 Skala Pengukuran	31
3.9 Uji Instrumen Penelitian: Validitas dan Reliabilitas	32
3.9.1 Metode Pengujian Reliabilitas	32
3.9.2 Metode Pengujian Validitas	33
3.10Metode Analisis Data	35
BAB IV PEMBAHASAN.....	40
4.1 Hasil Pengumpulan Data	40
4.1.1 Karakteristik Responden	40
4.2 Analisis <i>Quality Function Deployment</i> untuk Desain Kualitas Produk Daging Sapi UD Henbocow	45
4.2.1 Identifikasi suara konsumen (ruangan kiri HOQ)	45
4.2.2 Penyusunan Diagram Afinitas	46
4.2.3 Menyusun diagram pohon.....	47
4.2.4 Ruang kiri HOQ	48
4.3 Penyusunan Matriks Perencanaan (Ruang Kanan HOQ)	49
4.3.1 Penentuan tingkat kepentingan (TP) atribut.....	49
4.3.2 Penentuan tingkat kinerja (TK) atribut	50
4.3.3 Penentuan rasio perbaikan atribut	51
4.3.4 Penentuan faktor prioritas (FP) atribut.....	53
4.3.5 Penentuan bobot absolut (BA) dan bobot relatif.....	54
4.4 Identifikasi Suara Perusahaan (Ruang Atas HOQ).....	56
4.5 Pembuatan Matriks Hubungan Antara SK dan SP (Ruang Tengah HOQ)	56
4.6 Pembuatan Matriks Hubungan Antar Persyaratan Teknis (Ruang Atas HOQ).....	62
4.7 Hasil Keseluruhan Quality Function Deployment (QFD)	66
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	69
5.1 Simpulan.....	69
5.2 Implikasi	70
5.3 Penelitian Selanjutnya	71
5.4 Limitasi.....	72
5.5 Saran untuk Peneliti Selanjutnya.....	72

DAFTAR PUSTAKA	74
----------------------	----

LAMPIRAN	78
----------------	----