

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT KARYA ILMIAH	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
BAB I PENDAHULUAN	I-1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	I-1
1.2 Perumusan Masalah	I-3
1.3 Batasan Masalah.....	I-3
1.4 Tujuan Penelitian	I-3
1.5 Manfaat Penelitian	I-4
1.6 Sistematika Penulisan	I-4
BAB II LANDASAN TEORI	II-1
2.1 Produk	II-1
2.1.1 Pengertian Produk	II-1
2.1.2 Faktor Pengembangan Produk	II-1
2.2 Dampak Bahan Bakar Terhadap Kesehatan.....	II-3
2.3 Pengaruh Suhu Terhadap Kualitas Gula Merah.....	II-4
2.4 Perancangan dan Pengembangan Produk	II-5
2.4.1 Perancangan Produk.....	II-5
2.4.2 Karakteristik Pengembangan Produk Yang Sukses .	II-8
2.5 Analisis Atribut Produk	II-9
2.5.1 Atribut Produk.....	II-9
2.5.2 Pembuatan Kuisisioner	II-10
2.5.3 Skala Penelitian	II-11
2.5.4 Uji Kecukupan Data	II-12
2.5.5 Uji Validitas	II-13
2.5.6 Uji Reliabilitas.....	II-15
2.6 Metode Perancangan <i>Quality Function Deployment</i> (QFD)	II-17
2.6.1 Pengertian <i>Quality Function Deployment</i> (QFD) ...	II-17
2.6.2 Tujuan dan Manfaat <i>Quality Function Deployment</i> .	II-19
2.6.3 Implementasi <i>Quality Function Deployment</i> (QFD).	II-19
2.6.4 Matriks <i>House of Quality</i>	II-21
2.7 Pengembangan Konsep	II-29
2.7.1 Proses pembangunan konsep.....	II-30
2.8 Deskripsi Alat Masak Gula Merah.....	II-33
2.9 Studi Kelayakan Investasi	II-34
2.9.1 <i>Rate of Return</i> (ROR).....	II-35
2.9.2 <i>Internal Rate Return</i> (IRR)	II-36

BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	III-1
3.1	Obek Penelitian	III-1
3.2	Pengumpulan Data	III-1
3.2.1	Pra Penelitian.....	III-1
3.2.2	Data yang Diperlukan.....	III-1
3.2.3	Metode Pengumpulan Data	III-2
3.3	Kerangka Penelitian	III-3
3.4	Langkah-Langkah Pengolahan Data	III-5
3.5	Analisis Hasil	III-8
3.6	Kesimpulan dan Saran.....	III-9
BAB IV	PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS HASIL	IV-1
4.1	Pengumpulan Data	IV-1
4.1.1	Survei pendahuluan	IV-1
4.1.2	Hasil kuisioner.....	IV-1
4.2	<i>Quality Function Deployment</i>	IV-3
4.2.1	Matriks HOQ <i>Customer Requirement to Technical Requirement</i>	IV-3
4.2.2	Matriks HOQ <i>Technical Requirement to Process Requirement</i>	IV-13
4.2.3	Matriks HOQ <i>Process Requirement to Quality Procedures</i>	IV-18
4.3	Perancangan Detail Alat.....	IV-23
4.3.1	Perancangan Wujud.....	IV-24
4.3.2	Perancangan Rinci.....	IV-25
4.4	Analisi Hasil.....	IV-29
4.4.1	Analisis Perhitungan <i>Quality Function Deployment</i>	IV-29
4.4.2	Analisis Biaya	IV-31
4.4.3	Analisis Kelayakan Alat dengan Menggunakan Perhitungan <i>Rate of Return (ROR)</i>	IV-33
4.4.4	Analisis Perbandingan Alat Masak Gula Merah	IV-34
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	V-1
5.1	Kesimpulan	V-1
5.2	Saran.....	V-1

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hubungan Timbal Balik Matrik.....	II-27
Tabel 2.2 Simbol Dalam <i>Relationship Matrix</i>	II-28
Tabel 2.3 Simbol Derajat Pengaruh Teknis	II-29
Tabel 4.1 Keinginan Konsumen.....	IV-2
Tabel 4.2 Hasil Uji Validasi.....	IV-3
Tabel 4.3 Hasil Uji Reliabilitas.....	IV-3
Tabel 4.4 Data dan Keinginan Konsumen	IV-4
Tabel 4.5 Hasil Tingkat Kepentingan	IV-5
Tabel 4.6 Matriks Hubungan Konsumen	IV-7
Tabel 4.7 Nilai Target	IV-8
Tabel 4.8 Hasil Matriks Korelasi	IV-9
Tabel 4.9 Jumlah Penilaian Keinginan Responden.....	IV-10
Tabel 4.10 Pemberian Simbol Nilai Posisi	IV-11
Tabel 4.11 <i>Benchmarking</i> Atribut Karakteristik.....	IV-11
Tabel 4.12 Atribut Kebutuhan Proses	IV-14
Tabel 4.13 Matriks Hubungan Karakteristik Teknis Terhadap Kebutuhan Proses	IV-14
Tabel 4.14 Nilai Target Hubungan Teknis Dengan Kebutuhan Proses	IV-15
Tabel 4.15 Hasil Matriks Korelasi Kebutuhan Proses	IV-16
Tabel 4.16 <i>Benchmarking</i> Atribut Kebutuhan Proses.....	IV-16
Tabel 4.17 Atribut Prosedur Kualitas	IV-19
Tabel 4.18 Matriks Hubungan Kebutuhan Proses Dengan Prosedur Kualitas.	IV-19
Tabel 4.19 Matriks Nilai Target Hubungan Proses Dengan Prosedur Kualitas	IV-20
Tabel 4.20 Hasil Matriks Korelasi Prosedur Kualitas.....	IV-21
Tabel 4.21 <i>Banchmarking</i> Atribut Prosedur Kualitas	IV-22
Tabel 4.22 Rincian Biaya Komponen	IV-31
Tabel 4.23 Rincian Biaya Jasa Pembuatan	IV-32
Tabel 4.24 Total Biaya Kesuluruhan	IV-32
Tabel 4.25 Perbandingan Analisis Biaya Alat Masak Gula Merah Tradisional Dengan Hasil Rancangan	IV-33
Tabel 4.26 Biaya Produksi dengan Menggunakan Alat Masak Gula Merah Tradisional.....	IV-36
Tabel 4.27 Biaya Produksi dengan Menggunakan Alat Masak Gula Merah Baru.....	IV-36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Gambar <i>House of Quality</i>	II-22
Gambar 2.2	Struktur dan Diagram L	II-26
Gambar 2.3	Langkah-langkah Pengembangan Konsep.....	II-29
Gambar 3.1	Kerangka Penelitian	III-4
Gambar 4.1	Matriks HOQ <i>Customer Requirement To Technical Requirement</i>	IV-12
Gambar 4.2.	Matriks HOQ <i>Technical Requirement To Process Requirement</i>	IV-17
Gambar 4.3	Matriks HOQ <i>Process Requirement To Quality Procedures</i>	IV-23
Gambar 4.4	Rancangan Alat Masak Gula Merah 3D	IV-25
Gambar 4.5	<i>Bill of Material</i>	IV-26
Gambar 4.6	Peta Proses Operasi Perakitan Alat Masak Gula Merah	IV-28
Gambar 4.7	Alat Masak Gula Merah Desain Baru	IV-29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	Kuisisioner dan Pengolahan Data dengan SPSS.....	A-1
Lampiran B	Gambar Teknik Alat Masak Gula Merah Desain Baru.....	B-1
Lampiran C	<i>Standard Operating Procedures</i>	C-1