

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN DAN BEBAS PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan dan Asumsi	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.6 Sistematika Penulisan	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1 Diabetes Mellitus	6
2.2 Glukosa	6
2.3 Nasi	7
2.4 Bunga Telang	8
2.5 VCO	8
2.6 Serai	9
2.7 Lama penyimpanan nasi	9
2.8 Kayu manis	9
2.9 Indeks Glikemik.....	10

2.10	Kualitas	10
2.11	Rekayasa Kualitas	11
	2.11.1 Rekayasa Kualitas <i>off-line</i>	11
	2.11.2 Rekayasa Kualitas <i>on-line</i>	14
2.12	Desain Eksperimen	14
	2.12.1 Pengertian Desain Eksperimen.	14
	2.12.2 Langkah-langkah dalam desain eksperimen.	15
2.13	Metode Taguchi	16
	2.13.1 Pengertian Metode Taguchi	16
	2.13.2 Kontribusi Metode Taguchi	17
	2.13.3 Klasifikasi Parameter	18
	2.13.4 Keunggulan dan kelemahan Metode Taguchi.....	19
	2.13.5 Interaksi pada Metode Taguchi.....	19
2.14	Desain Eksperimen Taguchi	19
	2.14.1 Tahapan perencanaan eksperimen	20
	2.14.2 Tahapan pelaksanaan eksperimen.....	22
	2.14.3 Tahapan analisis eksperimen	22
2.15	Pengolahan data	23
	2.15.1 Karakteristik kualitas	23
	2.15.2 <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA)	24
	2.15.3 ANOVA terhadap nilai rata-rata.....	25
	2.15.4 ANOVA terhadap nilai SNR.....	28
	2.15.5 <i>Pooling up</i> faktor	30
	2.15.6 Interval kepercayaan	31
	2.15.7 Eksperimen konfirmasi	32
2.16	Penelitian terdahulu	32
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	37
3.1	Objek Penelitian.....	37
3.2	Metode yang digunakan.....	37
3.3	Jenis dan Metode Pengumpulan Data.....	37

3.4	Kerangka Penelitian	37
3.5	Perencanaan Eksperimen	39
3.6	Pelaksanaan Eksperimen dan Pengumpulan Data	43
	3.6.1 Peralatan pada eksperimen pembuatan nasi bunga telang ...	43
	3.6.2 Bahan pada pembuatan nasi bunga telang	46
	3.6.3 Persiapan pemasakan nasi acuan.....	48
	3.6.4 Persiapan pangan uji	49
	3.6.5 Prosedur Analisa glukosa total.....	49
3.7	Analisis Hasil.....	50
	3.7.1 Pengumpulan data	50
	3.7.2 Pengolahan data	50
3.8	Analisis hasil eksperimen	53
3.9	Kesimpulan dan Saran	53
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	54
4.1	Pengumpulan data.....	54
	4.1.1 Standar glukosa total pada nasi.....	54
	4.1.2 Pelaksanaan eksperimen	54
	4.1.3 <i>Orthogonal Array</i> yang digunakan	55
	4.1.4 Hasil uji eksperimen.....	56
4.2	Pengolahan data	56
	4.2.1 <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA)	56
	4.2.2 Perhitungan ANOVA terhadap nilai rata-rata.....	58
	4.2.3 <i>Pooling up</i> nilai rata-rata.....	61
	4.2.4 Perhitungan ANOVA terhadap nilai SNR	66
	4.2.5 <i>Pooling up</i> nilai SNR	68
	4.2.6 Penentuan <i>setting level</i>	71
	4.2.7 Interval kepercayaan untuk prediksi	71
4.3	Eksperimen Konfirmasi	73
	4.3.1 Nilai rata-rata dan SNR eksperimen konfirmasi	73
	4.3.2 Interval kepercayaan konfirmasi	74

4.4	Validasi perhitungan SNR	76
4.5	Analisis hasil.....	77
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
5.1	Kesimpulan	80
5.2	Saran	80

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN