

## DAFTAR ISI

<b>COVER</b> .....	<b>i</b>
<b>TANDA PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>Abstrak</b> .....	<b>v</b>
<i>Abstract</i> .....	<b>vi</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	5
1.3 Rumusan Masalah.....	6
1.4 Batasan Masalah .....	6
1.5 Tujuan Penelitian .....	7
1.6 Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB 2 DASAR TEORI</b> .....	<b>8</b>
2.1 <i>Tea Blending</i> .....	8
2.1.1 Pengertian <i>Tea Blending</i> .....	8
2.1.2 Tujuan <i>Tea Blending</i> .....	8
2.1.3 Aturan dalam <i>Tea Blending</i> .....	9
2.2 Buah-buahan Kering ( <i>Dried Fruits</i> ) .....	10
2.3 Pengertian, Tujuan, dan Metode Pengeringan Makanan .....	11
2.3.1 Pengertian Pengeringan Makanan .....	11
2.3.3 Metode Pengeringan Makanan .....	12
2.4 Pengertian, Manfaat, dan Mekanisme Alat <i>Food Dehydrator</i> .....	14
2.4.1 Pengertian dan Manfaat <i>Food Dehydrator</i> .....	14
2.4.2 Mekanisme <i>Food Dehydrator</i> .....	15

2.5	Riset Pasar ( <i>Market Research</i> ) .....	15
2.6	Validitas dan Reliabilitas .....	16
2.7	<i>Conjoint Analysis Method</i> .....	17
2.7.1	Pengertian <i>Conjoint Analysis Method</i> .....	17
2.7.2	Tujuan <i>Conjoint Analysis Method</i> .....	19
2.8	<i>Reverse Engineering</i> .....	19
2.9	Metode VDI 2221 .....	21
2.10	ANOVA .....	22
2.10.1	Pengertian ANOVA .....	22
2.10.1	Uji Masing-masing Faktor .....	24
2.10.2	Uji Interaksi antar Faktor .....	25
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....</b>		<b>26</b>
3.1	Diagram Alir Penelitian .....	26
3.1.1	Penentuan Topik .....	27
3.1.2	Studi Lapangan .....	27
3.1.3	Studi Pustaka .....	27
3.1.4	Pengumpulan Data .....	27
3.1.5	Pengolahan Data .....	27
3.1.6	Analisis Data .....	27
3.1.7	Studi Literatur .....	27
3.1.9	Pengumpulan Data .....	28
3.1.11	Identifikasi Komponen <i>Food Dehydrator</i> .....	28
3.1.12	Perancangan Modifikasi <i>Food Dehydrator</i> .....	28
3.1.13	Perakitan Komponen <i>Food Dehydrator</i> .....	28
3.1.14	Pengujian Kinerja <i>Food Dehydrator</i> Setelah Modifikasi .....	28
3.1.15	Analisis Hasil Kerja .....	28
3.1.16	Kesimpulan dan Saran .....	29
3.2	Jadwal Pelaksanaan .....	29
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>30</b>
4.1	Riset Pasar .....	30
4.1.1	Pengumpulan Data .....	30

4.1.1.1 Data Hasil Kuesioner .....	30
4.1.2 Pengolahan Data Hasil Kuisioner.....	41
4.1.2.1 Analisa Atribut Awal .....	42
4.1.2.2 Penentuan Atribut dan Level Atribut .....	43
4.1.2.3 Keterangan Atribut dan Level Atribut .....	44
4.1.3 Pengolahan Data Menggunakan <i>Conjoint Analysis</i> .....	46
4.1.3.1 Penentuan Jumlah Kartu Profil .....	46
4.1.3.2 Hasil Kuesioner Analisis Konjoin.....	49
4.1.3.3 Validitas dan Realibilitas .....	49
4.1.3.4 <i>Conjoint Analysis</i> .....	49
4.2 Perhitungan Perencanaan Eksperimen .....	56
4.3 Perancangan.....	58
4.3.1 Metode <i>Reverse Engineering</i> .....	58
4.3.2 Metode Rekayasa Desain (VDI 2221).....	62
4.4 Implementasi .....	65
4.5 <i>Reverse Engineering</i> setelah Modifikasi .....	65
4.6 Analisis Hasil Perbaikan.....	69
4.7 Hasil Produk <i>Tea Blend</i> .....	70
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>72</b>
5.1 Kesimpulan.....	72
5.2 Saran .....	73
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>xiv</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>xvi</b>