

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xii
DAFTAR ISTILAH	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Rumusan Masalah	5
I.3 Tujuan Penelitian.....	6
I.4 Batasan Masalah.....	6
I.5 Manfaat Penelitian.....	7
I.6 Sistematika Penulisan.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
II.1 Perbandingan Metode Penelitian.....	9
II.2 <i>Affinity Diagram</i>	10
II.3 Produk	11
II.4 Pengembangan Produk	12
II.5 Kualitas Produk	13
II.6 Model Kano	15
II.7 Kepuasan Konsumen.....	19
II.8 Pengintegrasian <i>Product Quality</i> dan Model Kano.....	20

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	21
III.1 Model Konseptual	21
III.2 Sistematika Pemecahan Masalah.....	24
III.2.1 Tahap Pengumpulan Data	27
III.2.2 Tahap Pengolahan Data	35
III.2.3 Tahap Analisis Data dan Rekomendasi	37
III.2.4 Tahap Kesimpulan dan Saran	38
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	39
IV.1 Identifikasi Atribut	39
IV.1.1 Atribut Kebutuhan	39
IV.2 Pengelompokkan Atribut Kebutuhan sesuai Dimensi Kualitas Produk	40
IV.3 Pengkodean Atribut Kebutuhan dan Dimensi Kualitas Produk	41
IV.4 Kuesioner Penelitian	43
IV.4.1 Kuesioner <i>Product Quality</i>	43
IV.4.2 Kuesioner Kano	44
IV.5 Uji Validitas Isi	45
IV.6 <i>Pretest</i>	45
IV.6.1 Rekapitulasi Kuesioner	46
IV.6.2 Data Transformasi Kuesioner	46
IV.6.3 Uji Validitas Konstruksi	46
IV.6.4 Uji Reliabilitas	47
IV.7 Penyebaran Kuesioner	47
IV.8 Rekapitulasi Kuesioner.....	47
IV.9 Karakteristik Responden	48
IV.10 Transformasi Data Kuesioner.....	49
IV.11 Uji Reliabilitas.....	50
IV.12 Pengolahan Data.....	50
IV.12.1 Pengolahan Kuesioner <i>Product Quality</i>	50

IV.12.2	Pengolahan Kuesioner Kano menggunakan Tabel Evaluasi Kano dan Blauth's Formula	53
VI.12.3	Pengintegrasian Hasil Kuesioner <i>Product Quality</i> dan Model Kano	54
BAB V ANALISIS DAN REKOMENDASI		56
V.1	<i>Analisis True Customer Needs</i>	56
V.1.1	Harga Kerupuk Kentang Terjangkau	57
V.1.2	Kerupuk Kentang Memiliki Varian Rasa Sesuai dengan yang Diinginkan Pelanggan.....	59
V.1.3	Kerupuk Kentang Garing	60
V.1.4	Kerupuk Kentang Memiliki Bentuk yang Sesuai dengan yang Diinginkan Pelanggan.....	62
V.1.5	Kerupuk Kentang Memiliki Ukuran yang Sesuai dengan yang Diinginkan Pelanggan.....	63
V.1.6	Kerupuk Kentang Memiliki Kemasan yang Menarik	65
V.2	Rekomendasi dan Tanggapan UKM Kerupuk Kentang	67
V.3	Rencana Implementasi	74
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		78
VI.1	Kesimpulan	78
VI.2	Saran	79
DAFTAR PUSTAKA.....		80