

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Gresik termasuk daerah penghasil ikan. Selain mampu menghasilkan 98 ribu ton ikan, daerah ini juga memiliki lahan tambak 32 ribu hektar dengan hasil 79 ribu ton ikan (Mufarokhah, 2020). Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas unggulan perikanan Indonesia (Florensia et al., 2012). Kabupaten Gresik merupakan kawasan timur laut Jawa yang mampu menghasilkan ikan bandeng sekitar 39.545 ton per tahun. Luas lahan yang dimiliki untuk tambak mencapai 32.000 hektar, sekitar 46 persen total luas tambak di Provinsi Jawa Timur (Mushthoza et al., 2022). Dengan adanya potensi yang melimpah ini diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan dengan baik. Adapun Usaha olahan hasil perikanan biasanya dijadikan sebagai bahan makanan yang akan di jual kepada masyarakat misalnya usaha pengolahan kripik, abon ikan, ikan asap, dan siomay ikan (Mufarokhah, 2020).

Ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan. Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dan proses ketengikan. Kadar air ikan yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat di dalamnya (Nugrawati & Howara, 2023). Penanganan dan pengolahan lebih lanjut bertujuan untuk memperkecil nilai kerusakan dari ikan. Upaya yang dapat dilakukan untuk memperkecil nilai kerusakan pada ikan yaitu dengan cara pengawetan atau dengan cara mengolah menjadi sebuah produk. Pada prinsipnya usaha diversifikasi pengolahan hasil perikanan bertujuan untuk meningkatkan daya simpan hasil perikanan, memberikan beragam produk pilihan pada konsumen serta meningkatkan nilai jualnya sehingga akan meningkatkan pendapatan pengolah ikan. Pengolahan pasca panen ikan sangat dibutuhkan agar dapat bertahan lebih lama dan dapat meningkatkan nilai jual (Novianti & Mahyuni, 2021).

UD. Multi Sarana Niaga merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang olahan ikan bandeng, dengan merk Bandeng Mentari. Produk yang dihasilkan dari pengolahan ikan bandeng pada UD Multi Sarana Niaga diantaranya; bandeng cabut duri, otak-otak, bandeng presto, bandeng pepes, bandeng sapit, abon, nugget, siomay, fillet bandeng, kerupuk dan lain-lain. UD. Multi Sarana Niaga berdiri karena

potensi ikan air tawar yang melimpah, namun masih belum dimanfaatkan secara maksimal serta bertujuan untuk memberdayakan masyarakat sekitar. Kapasitas produksi UD. Multi Sarana Niaga sendiri mencapai 3 ton kg/bulan dan didukung dengan 15 orang pegawai. Produk abon ikan bandeng yang diproduksi oleh UD. Multi Sarana Niaga, ini memiliki potensi yang besar untuk terus berkembang. Namun produk abon ikan tersebut belum memiliki varian produk yang mengakibatkan kurangnya daya tarik pada produk abon tersebut. Oleh karena itu, penting dilakukan adanya pengembangan usaha abon ikan bandeng.

Meningkatnya persaingan, menuntut produsen untuk selalu memperhatikan kepuasan pelanggan dan berusaha memenuhi harapan pelanggan dengan cara memberikan kualitas produk yang lebih baik dibandingkan pelaku usaha yang lain. Oleh karena itu, produsen dituntut untuk terus melakukan pengembangan dengan tujuan agar mampu menciptakan produk yang berkualitas supaya pelanggan merasa puas akan produk yang diberikan (Herdhiansyah et al., 2024). Dalam proses perancangan dan pengembangan suatu produk yang sesuai dengan keinginan pelanggan bukan persoalan mudah, dibutuhkan sebuah riset yang tepat agar produk yang dihasilkan merupakan produk yang diinginkan oleh pelanggan. Proses pengembangan perlu dilakukan metode yang tepat, salah satu metode yang biasa digunakan untuk pengorganisasian pengembangan dan peningkatan kualitas produk adalah metode Quality Function Deployment (QFD).

Quality Function Deployment (QFD) merupakan metode terstruktur yang dapat digunakan dalam perencanaan dan pengembangan produk untuk menentukan spesifikasi keinginan dan kebutuhan konsumen dan mengevaluasi produk atau jasa secara sistematis dalam memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen (Hairiyah et al., 2021). Dengan mengaplikasikan metode Quality Function Deployment (QFD), diharapkan akan memberikan manfaat dalam perencanaan dan pengembangan produk abon ikan bandeng.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apa saja persyaratan konsumen untuk pengembangan abon ikan di UD. Multi Sarana Niaga ?

2. Bagaimana usulan konsumen untuk pengembangan abon ikan di UD. Multi Sarana Niaga?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui apa saja persyaratan konsumen untuk pengembangan produk abon ikan di UD. Multi Sarana Niaga.
2. Untuk memberi usulan dalam pengembangan abon ikan di UD. Multi Sarana Niaga.

1.4 Batasan Penelitian

Penelitian ini menggunakan alur metode QFD namun hanya sebatas pada *Voice of Customer*.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang diperoleh adalah sebagai berikut :

1. Mendapatkan saran-saran yang bisa menjadi pertimbangan kebijakan perusahaan dalam melakukan inovasi suatu produk yang dihasilkan.
2. Menambah kerja sama antara universitas dengan pihak perusahaan.