

Annafatur Rohmaniyah. NIM 190331100051. *Pengembangan Produk Permen Rempah Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD)*. Dibawah Bimbingan Khoirul Hidayat, S.T., M.T dan Dr. Moh. Fuad Fauzul Mu'tamar, S.TP., M.Si

ABSTRAK

Rempah merupakan sumberdaya hayati yang terdapat di Indonesia. Rempah sering digunakan sebagai bahan dalam penambah cita rasa pada makanan dan juga digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan jamu. Jamu tradisional terdiri dari beberapa rempah yaitu temulawak, kunyit, cabe jamu dan sebagainya. Temulawak, kunyit, dan cabe jamu mengandung *curcumin*, minyak atsiri, dan *piperine* yang berguna untuk anti-bakteri, anti-kanker, antioksidan, dan penambah nafsu makan. Namun, tidak semua anak menyukai jamu sehingga perlu dilakukan pengembangan produk untuk menarik minat anak dalam mengonsumsi jamu seperti permen. Permen memiliki rasa yang manis sehingga anak-anak menyukai produk tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui produk permen rempah yang diinginkan konsumen menggunakan metode QFD (*Quality Function Deployment*). Metode QFD (*Quality Function Deployment*) merupakan suatu metode untuk perancangan suatu produk dengan menganalisis kebutuhan konsumen sehingga tercapainya produk dengan atribut yang tetap memprioritaskan keinginan konsumen. Berdasarkan hasil yang telah dianalisis dari penelitian yang dilakukan dalam pengembangan produk permen rempah dengan menggunakan metode QFD yaitu diperoleh produk permen yang sesuai dengan keinginan konsumen, dimana produk tersebut terdapat 12 atribut kebutuhan konsumen yang harus diperhatikan dalam diversifikasi produk permen rempah. Ke-12 atribut tersebut terdiri dari 9 atribut yang terkait dengan produk dan 3 atribut yang terkait dengan kemasan. Atribut yang diprioritaskan dari segi produk dan kemasan adalah aroma yang khas, tidak mengandung bahan pengawet, kemasan plastik, dan atribut informasi komposisi produk dalam kemasan. Persyaratan teknis yang telah ditentukan oleh narasumber atau tenaga ahli dari segi produk permen rempah ada 6 atribut dan dari segi kemasan ada 5 atribut. Persyaratan teknis yang harus diutamakan baik dari segi produk maupun kemasan, yaitu komposisi bahan, suhu pemanasan pembuatan permen, desain kemasan dan jenis kemasan.

Kata Kunci: *Permen, Quality Function Deployment, Rempah*

Annafatur Rohmaniyah. NIM 190331100051. *Product Development of Spice Candy Using The Quality Function Deployment (QFD) Method*. Under the guidance of Khoirul Hidayat, S.T., M.T and Dr. Moh. Fuad Fauzul Mu'tamar, S.TP., M.Si

ABSTRACT

Spices are biological resources found in Indonesia. Spices are often used as ingredients to add flavor to food and are also used as raw materials in herbal medicine. Traditional herbal medicine consists of several spices namely curcuma, turmeric, chili herbs and so on. Curcuma, turmeric, and herbal chilies contain curcumin, essential oils, and piperine which are useful for anti-bacterial, anti-cancer, antioxidants, and increase appetite. However, not all children like herbal medicine, so it is necessary to do product development is needed to attract children's interest in consuming herbal medicine such as candy. Candy has a sweet taste that children love this product. The purpose of this research is to find out the spice candy products that consumers want using the QFD (Quality Function Deployment) method. The QFD (Quality Function Deployment) method is a method for designing a product by analyzing consumer needs so that a product with attributes that prioritizes consumer desires is achieved. Based on the results that have been analyzed from research conducted on diversification of spice candy products using the QFD method, candy products are obtained that are in accordance with consumer desires, where the product has 12 attributes of consumer needs that must be considered in diversifying spice candy products. The 12 attributes consist of 9 attributes related to the product and 3 attributes related to the packaging. Attributes that are prioritized in terms of product and packaging are distinctive aromas, do not contain preservatives, plastic packaging, and product composition information attributes in the packaging. Technical requirements that have been determined by sources or experts in terms of spice candy products there are 6 attributes and in terms of packaging there are 5 attributes. The technical requirements that must be prioritized both in terms of product and packaging, namely the composition of the ingredients, the heating temperature of the candy manufacture, the packaging design and the type of packaging.

Keyword: Candy, Spice, Quality Function Deployment.