

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebuah usaha yang dikenal dengan usaha Mikro kecil menengah atau UMKM memiliki peranan penting sebagai penggerak perekonomian suatu bangsa atau daerah. Modal, manajemen, dan proses produksi menjadi penyebab sebagian besar masalah UKM. Usaha kecil menengah, atau UKM, memiliki peranan yang cukup penting pada pembangunan serta pertumbuhan ekonomi suatu negara atau wilayah. Sebagai hasil dari keberhasilan mereka dalam memproduksi komoditas nonmigas, peran strategis tersebut antara lain menyerap tenaga kerja untuk memproduksi barang dan jasa dengan harga yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat berpenghasilan rendah. Hal ini menginspirasi pemerintah pusat dan daerah untuk terus berupaya mencapai tujuan memberikan pelatihan dan pembinaan berkelanjutan untuk pengembangan sektor UKM (Cahyono & Kunhadi, 2020)

Salah satu kuliner tradisional khas Kabupaten pamekasan adalah Keripik Tette yang berbahan dasar singkong. Indonesia memiliki banyak tempat yang mengandalkan potensi umbi-umbian yang ditanam di sana. Singkong adalah salah satu umbi-umbian yang banyak ditangani dan dipilih sebagai barang strategis nasional. Salah satu daerah penghasil ubi kayu sebagai sumber pendapatan utama masyarakat adalah Pulau Madura. Madura menghasilkan berbagai makanan olahan berbahan dasar singkong. Kabupaten Pamekasan merupakan salah satu tempat yang juga memanfaatkan singkong. Menurut (Tamami, 2013) Singkong disulap menjadi Krepek Tette dengan cara meratakan irisan singkong rebus di atas batu. Hasil pipilan ukuran tertentu kemudian dijemur di atas anyaman bambu atau daun kelapa. Keripik tette kering kemudian dibumbui dengan rempah-rempah dan dikeringkan sekali lagi sebelum digoreng. Kabupaten Pamekasan adalah pusat produksi 'Krepek Tette' dengan bahan baku singkong yang ada di Madura, di berbagai daerah Pamekasan terdapat beberapa UKM keripik tette yang tersebar luas di Kecamatan Blumbungan, menurut (Tamami, 2013) daerah ini adalah pusat produksi 'Krepek Tette' dengan bahan baku singkong.

UKM keripik tette yang ada di wilayah Pamekasan sampai saat ini mayoritas pelaku usaha masih memproduksi keripik tette dengan cara manual dan masih belum menggunakan teknologi seperti mesin produksi. Hal tersebut membuat sebagian para pengrajin keripik tette merasa kurang puas terhadap

proses produksi keripik tette karena semua tahapan harus mereka lakukan secara manual. Beberapa keluhan yang telah dipaparkan oleh pengrajin keripik tette seperti proses pengukusan yang lama, menggunakan bahan bakar yang banyak sehingga waktu yang dilakukan saat proses produksi keripik tette kurang efektif dan efisien. Maka dari itu penulis melakukan pengembangan desain terhadap alat pengukus keripik tette yang sesuai dengan keinginan konsumen untuk meningkatkan hasil produksi keripik tette.

Steam adalah proses memasak lembab/basah, dengan panas dari uap air atau dikenal dengan istilah mengukus. Alat pengukus (*steamer*) terdiri dari beberapa panci yang disusun ke atas secara berlapis-lapis. Panci paling bawah berisi air yang direbus. Panci yang disusun di atasnya berlubang untuk memberi kesempatan uap air masuk melalui lubang-lubang tersebut (Atmoko & Hery, 2017). Sebuah industri rumah tangga pembuatan makanan khas daerah Gresik yaitu pudak, proses pembuatan pudak relatif sederhana, yaitu dilakukan dengan cara mencampur bahan-bahan pembuat pudak lalu dimasukkan kedalam panci kemudian dipanaskan dengan kompor dan diaduk sampai merata. Proses produksi tersebut dilakukan secara manual yang juga masih terdapat beberapa kendala yang sering dihadapi. Beberapa hal yang sering menjadi kendala utamanya adalah keterbatasan hasil produksi dikarenakan lamanya proses pembuatan serta masih membutuhkan tenaga manusia untuk proses pengadukannya sehingga tidak mampu memproduksi dalam jumlah banyak. Untuk mengatasi kendala tersebut digunakan sebuah motor DC sebagai pengaduk dan heater sebagai pemanas pada proses pembuatan pudak tersebut (Ferdiansyah et al., 2020).

Menurut Prihandono *et al* (2016) Pengembangan produk merupakan kegiatan yang secara terus menerus diupayakan oleh perusahaan untuk mempertahankan ataupun meningkatkan tingkat penerimaan produk oleh konsumen. Perusahaan dapat bertahan dalam pasar dimana faktor kebutuhan konsumen untuk meningkatkan nilai suatu produk menjadi kunci dan arah pengembangan produk. Hal tersebut berarti memperkenalkan produk baru atau memperbarui yang sudah ada. Penelitian ini menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD) untuk pengembangan produk. Pengembangan desain sebelumnya juga pernah dilakukan oleh beberapa tim peneliti. Siswadi & Nugroho (2021) pernah melakukan pengembangan desain opak jepit yang ergonomis. Penelitian tersebut menghasilkan 10 atribut kebutuhan konsumen

dengan prioritas atribut tahan lama dengan bobot sebesar 0,199. Penelitian serupa juga pernah dilakukan oleh Utami (2018) yang berjudul pengembangan desain kemasan produk olahan coklat, yang menghasilkan 4 atribut kebutuhan konsumen dengan 4 respon teknis.

Teknik yang dikenal dengan QFD digunakan untuk membuat desain yang berkualitas tinggi dan sesuai dengan keinginan konsumen. Target desain dan kualitas utama ini kemudian digunakan selama tahap produksi (Irawati et al., 2016). Quality Function Deployment memiliki tujuan untuk memenuhi keinginan konsumen dan bisa melampaui keinginan konsumen (Prabowo & Zoelangga, 2019). Penggunaan metode Quality Function Deployment ini didukung oleh beberapa faktor seperti rancangan atau desain yang sedang penulis teliti dapat menyesuaikan dengan keinginan konsumen, dapat membantu penulis dalam menjelaskan hubungan antara kebutuhan konsumen dengan persyaratan teknis.

1.2 Rumusan Masalah

1. Atribut apa saja yang terpenting dalam pengembangan produk alat pengukus singkong dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment (QFD)* ?
2. Atribut apa saja yang perlu diidentifikasi untuk memenuhi kebutuhan konsumen atau pengguna ?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui atribut yang terpenting dalam mengembangkan alat pengukus keripik tette dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment (QFD)*.
2. Mengidentifikasi atribut alat pengukus keripik tette yang sesuai keinginan konsumen atau pengguna supaya lebih efektif dan efisien.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat dalam mengembangkan produk baru mengenai mesin pengukus singkong untuk produksi keripik tette.
- b. Dapat menambah wawasan kepada mahasiswa mengenai pengembangan produk untuk memenuhi preferensi konsumen.