

ROZI AFIEFFILAH NRP. 13.03.3.1.1.00081. Perancangan dan Pengembangan Produk Olahan Bumbu Sate Madura. Dibawah bimbingan **Khairul Hidayat, S.T., MT dan Rakhmawati, S.TP., MT**

Abstrak

Perancangan dan pengembangan produk (P3) dengan menggunakan metode Quality Function Deployment (QFD) memberikan gambaran secara jelas mengenai produk yang akan dikembangkan dan diinginkan oleh konsumen demi tercapainya kepuasan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bentuk instan produk olahan bumbu sate Madura yang diinginkan konsumen, semua atribut yang diinginkan konsumen serta persyaratan teknis seutuhnya dalam membuat olahan bumbu sate Madura. Metode yang digunakan adalah metode QFD R1 matriks House of quality (HOQ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumen lebih menyukai bumbu sate Madura dalam bentuk pasta, terdapat 21 atribut kebutuhan konsumen yang harus diperhatikan dalam mengembangkan produk olahan bumbu sate Madura instan dalam bentuk pasta 13 berhubungan dengan produk dan 8 berhubungan dengan kemasan. persyaratan teknis yang ditentukan oleh ahli dari segi produk terdapat 6 persyaratan teknis yang menjadi prioritas utama untuk diperhatikan adalah komposisi bumbu dan dari segi kemasan ada 6 persyaratan teknis yang sudah didapatkan dan yang menjadi prioritas utama yang harus diperhatikan adalah bahan kemasan dan mampu mempertahankan mutu (tidak membuat produk cepat tengik).

Kata kunci: *Perancangan dan pengembangan produk, bumbu sate Madura, Quality Function Deployment.*