

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sate merupakan salah satu makanan tradisional yang memiliki tingkat kepopuleran yang tinggi di Indonesia, dan bahkan di mata dunia. Hal ini terlihat dari banyaknya pedagang kaki lima, depot, dan restoran yang mengangkat makanan sate sebagai menu andalannya (Karina *et al*, 2014). Olahan sate yang ada di Indonesia mempunyai banyak variasi resep dan cara pembuatan sate juga beraneka ragam bergantung variasi dan resep masing-masing daerah. Sate Madura merupakan salah satu makanan yang banyak dijumpai di berbagai daerah di Indonesia dan memiliki rasa yang khas pada bumbunya.

Masyarakat terbiasa membeli sate Madura yang dijual oleh pedagang kaki lima, warung, dan rumah makan. Masyarakat dengan kesibukan bekerja atau berkegiatan yang dilakukan setiap hari menyebabkan mereka tidak memiliki banyak waktu untuk membuat sate sendiri dengan alasan kurang mengetahui komposisi bumbu sate Madura dan proses pembuatannya yang rumit. Sate Madura biasa dijual di daerah-daerah perkotaan karena pada umumnya masyarakat di daerah perkotaan ini bersifat konsumtif.

Proses pembuatan bumbu sate Madura terbilang sangat sulit dan membutuhkan waktu yang lama. Bumbu sate Madura memiliki kelemahan diantaranya tidak tahan lama dan cepat basi sehingga perlu adanya inovasi baru dalam mengembangkan produk bumbu sate yang sudah ada dipasaran. Pengembangan produk olahan bumbu sate Madura perlu dilakukan, agar produk ini bisa mempermudah masyarakat membuat sate Madura sendiri di rumah.

Bumbu sate Madura akan dikembangkan menjadi bumbu sate Madura instan. Bumbu instan adalah campuran dari beragam rempah-rempah dengan komposisi tertentu dan dapat langsung digunakan sebagai bumbu untuk makanan tertentu. Olahan produk bumbu sate Madura instan mempunyai banyak ragam bentuk antara lain, produk bumbu sate instan dalam bentuk cair (pasta), padat dan serbuk sehingga dalam perancangan dan pengembangan produk ini perlu dilakukan penelitian untuk mencari tahu produk bumbu sate Madura instan seperti apa yang diinginkan konsumen. Untuk menjawab penelitian di atas, metode yang paling sesuai untuk digunakan adalah metode QFD (*Quality*

Function Deployment). Penerapan metode QFD diharapkan memberikan gambaran secara jelas dan rinci mengenai pengembangan produk olahan bumbu sate Madura dan metode QFD diharapkan mampu memberikan beberapa informasi mengenai kebutuhan konsumen demi tercapainya kepuasan konsumen dan bisa di jadikan sebagai pedoman dalam proses produksi.

1.2 Rumusan Masalah

Dari penjelasan latar belakang diatas dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah, yaitu:

1. Produk olahan bumbu sate Madura dalam bentuk instan apakah yang di inginkan konsumen?
2. Atribut apa saja yang harus diperhatikan dalam proses perencanaan dan pengembangan produk?
3. Apa saja yang harus diperhatikan dalam persyaratan perancangan teknis?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah bumbu sate ayam Madura instan, tahapannya hanya sebatas matriks R1 dan matriks *HOQ* serta uji daya awet .

1.4 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui bentuk instan produk olahan bumbu sate Madura yang di inginkan konsumen.
2. Dapat mengetahui semua atribut yang diinginkan konsumen.
3. Dapat mengetahui persyaratan teknis dalam membuat olahan bumbu sate Madura instan

1.5 Manfaat

1. Dapat dijadikan landasan konsumen dalam memilih inovasi produk baru.
2. Dapat memberikan informasi kepada masyarakat dalam mengembangkan produk baru.
3. Dapat mendorong masyarakat untuk melakukan inovasi mengembangkan produk yang sudah ada dipasaran.