

**ULFATUL KARIMAH** NPM 16.03.3.1.1.00037. Penerapan Metode Quality Function Deployment (QFD) Pada Pengembangan Sate Lalat Instan, di bawah bimbingan **Khoirul Hidayat S.T., MT. dan Prof. Ir. Umi Purwandari M. App.Sc.,Ph.D.**

---

### **ABSTRAK**

*Sate lalat merupakan makanan khas Madura lebih tepatnya kabupaten Pamekasan. Perbedaan sate lalat dengan sate pada umumnya yaitu terletak pada ukuran dan bumbu yang digunakan pada sate lalat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas produk sate lalat instan yang diinginkan konsumen dan mengetahui atribut yang harus diperhatikan dalam proses pengembangan sate lalat instan. Metode yang digunakan adalah metode QFD (Quality Function Deployment). Penerapan metode QFD dapat membantu dalam mengembangkan kualitas produk yang sesuai dengan selera, keinginan atau kebutuhan konsumen terhadap produk sate lalat instan. Hasil dari penelitian ini adalah produk sate lalat yang diinginkan konsumen adalah sate lalat dengan kemasan vakum menggunakan plastik HDPE dan terdapat dua belas atribut yang harus diperhatikan dalam memenuhi kebutuhan konsumen. Atribut kebutuhan konsumen yang memiliki tingkat kepentingan tertinggi adalah atribut harga terjangkau (4,51) dan sate sudah siap dikonsumsi (4,48). Hasil perbandingan dengan produk pesaing yaitu sate Djoeragan, produk sate lalat perlu meningkatkan atribut terdapat label halal, komposisi, tanggal kadaluarsa dan gambar ciri khas Madura. Terdapat sembilan atribut persyaratan teknis yang diperlukan untuk memenuhi atribut kebutuhan konsumen. Atribut persyaratan teknis yang memiliki nilai prioritas dan nilai kontribusi tertinggi adalah persyaratan teknis proses pengemasan dengan nilai (2,79) dan (0,15).*

**Kata Kunci :** *Pengembangan Produk, Sate Lalat Instan, Quality function deployment.*

**Ulfatul Karimah** NPM 16.03.3.1.1.00037. Application Of Quality Function Deployment (QFD) Method In The Development Of Lalat Satay Instant. Under The Guidance Of **Khoirul Hidayat S.T., MT.** And **Prof. Ir. Umi Purwandari M. App. Sc., P hD.**

---

## **ABSTRACT**

*Lalat satay is a typical food of Madura more precisely Pamekasan district. The difference between lalat satay and sate in general is that it is on the size and seasoning used. The purpose of this research is to find out the quality of the instant lalat satay product preferred by consumers and to examine the attributes that should be considered in the process of development of instant lalat satay. The method used was the QFD (Quality Function Deployment) method. Application of QFD method can help in developing product quality to suit the tastes, wishes, or needs of the consumer to instant lalat satay. The result showed that lalat satay in vacuum packaging using HDPE plastic was preferred more by consumers, and there were twelve attributes that should be considered to meet the needs of consumers. The attributes with highlevel of importance was the affordable price (4.51) and readinessfor consumption (4.48). Upon comparison between instant lalat satay and its competitor (Satay 'Djoeragan'), lalat satay product need to provide halal label, composition, expiration date, and image showing characteristics of Madura. There were nine technical requirement attributes required to meet the customer's need attribute. Technical requirement attributes with the highest constriction value were the technical requirements of the packing process with values of (2.79) and (0.15).*

**Keywords:** *Product Development, instant lalat satay, Quality Function Deployment*