

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengembangan produk menjadi salah satu strategi segmentasi pasar yang melakukan proses penciptaan suatu produk yang akhirnya dilakukan proses pemasaran, dengan menggunakan aplikasi yang berbasis teknologi untuk dipasarkan kepada para konsumen (Isawega *et al.*, 2020). Produk yang dikembangkan bisa berupa produk yang sudah ada, produk yang dimodifikasi, maupun produk yang ditingkatkan. Metode *Quality Function Deployment* (QFD) merupakan suatu metode yang sering digunakan dalam proses pengembangan produk (Rohmatin *et al.*, 2023). *Quality Function Deployment* (QFD) adalah salah satu metode terstruktur yang digunakan dalam perencanaan dan pengembangan produk untuk menentukan persyaratan bagi kepentingan dan kebutuhan pelanggan serta digunakan untuk menilai seberapa baik suatu produk memenuhi persyaratan tersebut (Lestari *et al.*, 2020). QFD mempunyai banyak keunggulan salah satunya karena memperhatikan apa yang menjadi keinginan dari konsumen sehingga produk yang dihasilkan bisa memberikan kepuasan terhadap konsumen (Situmorang *et al.*, 2021). Oleh karena itu, QFD merupakan salah satu metode yang bisa digunakan untuk proses pengembangan produk seperti keripik teripang.

Teripang banyak dijadikan sebagai bahan dasar untuk proses produksi karena tingginya permintaan dari konsumen khususnya makanan ringan seperti keripik. Tingginya permintaan konsumen terhadap produk teripang disebabkan oleh kandungan gizi yang ada didalamnya (Rhomadhon & Muhammad, 2020). Teripang biasanya banyak dijadikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk keripik karena rasanya yang gurih dan enak. Proses pembuatan produk keripik teripang antara lain diawali dengan pembersihan isi perut, pencucian, perebusan, pendinginan, penjemuran, selanjutnya disangrai menggunakan pasir dan terakhir digoreng menggunakan minyak. Pada proses penjemuran teripang sendiri sangat bergantung pada panas matahari sehingga cuaca bisa berpengaruh terhadap proses pembuatan produk keripik teripang (Hardoko & Sebastian, 2019). Produk keripik teripang ini biasanya banyak diproduksi oleh usaha yang berada di daerah pesisir laut atau dekat dengan wilayah perairan seperti UD. Sari Laut yang berada di Desa Junganyar, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan.

Permasalahan yang terdapat pada UD. Sari Laut saat ini adanya berbagai produk kompetitor yang mulai bermunculan. Pada wilayah Desa Junganyar, Kecamatan Socah sendiri terdapat 7 umkm yang memproduksi produk yang sama

dengan produk dari UD. Sari Laut yang berbahan baku teripang yaitu produk keripik teripang. Produk yang dihasilkan oleh kompetitor banyak memiliki keunggulan tersendiri jika dilihat dari berbagai segi dalam produknya, baik itu dari segi produk maupun kemasannya yang memiliki rasa dan bentuk yang hampir sama. Hal tersebut menjadi suatu permasalahan yang penting bagi pelaku usaha untuk bisa mengembangkan suatu produknya. Berdasarkan permasalahan tersebut produk yang berasal dari UD. Sari Laut ini perlu dilakukan suatu pengembangan dengan menggunakan metode QFD karena metode ini dapat memproduksi suatu produk sesuai dengan kebutuhan dari konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka rumusan masalah yang ada dalam penelitian ini adalah:

1. Apa saja atribut kebutuhan konsumen dan persyaratan teknis yang menjadi prioritas pada produk keripik teripang?
2. Bagaimana pengembangan produk keripik teripang menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka tujuan yang ada dalam penelitian ini adalah:

1. Menentukan atribut kebutuhan konsumen dan persyaratan teknis yang menjadi prioritas pada produk keripik teripang.
2. Menentukan pengembangan produk keripik teripang menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD).

1.4 Manfaat

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka rumusan manfaat yang ada dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi terkait atribut kebutuhan konsumen dan persyaratan teknis yang menjadi prioritas pada produk keripik teripang.
2. Sebagai sumber informasi dan perbandingan untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pengembangan produk keripik teripang menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD).