

HILDA AFAFA MUHAJIROH NPM 17.03.3.1.1.00022. Pengembangan Produk Sirup Kawista Yang Berkualitas Dan Ramah Lingkungan Menggunakan Metode *Green Quality Function Deployment* (GQFD) Di UKM Saka, Rembang, di bawah bimbingan **Dr. Moh. Fuad Fauzul M., S.TP., M.Si dan Ir. Muh. Fahkry, MP.**

ABSTRAK

Sirup Kawista merupakan sirup yang terbuat dari buah kawis yang merupakan makanan khas dari Kabupaten Rembang, Jawa Tengah. Sirup kawsita saat ini hnaya diolah oleh pihak-pihak UKM yang berada di Kabupaten Rembang. Keberadaan UKM ini memiliki peranan penting pada lingkungan secara global, namun sektor ini belum mampu bersaing di pasar karena belum mampu mempergunakan isu-isu lingkungan menjadi kekuatan dalam memenangkan pangsa pasar yang sekarang lebih mengarah pada konsep *green*. Untuk itu diperlukan upaya peningkatan keunggulan UKM dengan melibatkan isu lingkungan yaitu pengembangan produk yang ramah lingkungan. Penelitian ini menggunakan metode *Green Quality Function Deployment* (GQFD). Metode ini digunakan untuk mengembangkan produk berdasarkan kualitas dan aspek lingkungan yang dijelaskan melalui *House of Quality*, *Green House* dan *Concept Comparison House*. Hasil yang didapatkan dari penelitian ini terhadap sirup kawista di UKM SAKA adalah pemilihan kematangan buah yang sesuai, penggunaan kemasan ramah lingkungan (botol kaca), label berbahan dasar kertas, bahan baku berasal dari lokal, menggunakan bahan-bahan alami, proses pemasakan yang sesuai, keberagaman ukuran serta harga produk kawista, penggunaan pengawet alami, penggunaan gula sebagai pemanis, penggunaan gas pada proses pemasakan, pembuatan cerobong asap dan pembuatan produk sampingan dari hasil limbah padatnya, sehingga nantinya produk dari UKM SAKA dapat bersaing di dalam ataupun luar negeri.

Kata Kunci: *Green Product, House of Quality, Green QFD, Sirup Kawista.*

HILDA AFAFA MUHAJIROH NPM 17.03.3.1.1.00022. Development of Quality and Environmentally Friendly Kawista Syrup Products Using the Green Quality Function Deployment (GQFD) Method in SMEs Saka, Rembang, Under the Guidance of **Dr. Moh. Fuad Fauzul M., S.TP., M.Si dan Ir. Muh. Fahkry, MP.**

ABSTRACT

Kawista syrup is a syrup made from kawis fruit which is a typical food from Rembang Regency, Central Java. Currently, kawsita syrup is only processed by SMEs in Rembang Regency. The existence of these SMEs has an important role in the global environment, but this sector has not been able to compete in the market because it has not been able to use environmental issues to become a force in winning market share which is now more towards the green concept. For this reason, efforts are needed to increase the excellence of SMEs by involving environmental issues, namely the development of environmentally friendly products. This research uses the Green Quality Function Deployment (GQFD) method. This method is used to develop products based on quality and environmental aspects described through the House of Quality, Green House and Concept Comparison House. The results obtained from this research on kawista syrup at UKM SAKA were the selection of suitable fruit seeds, the use of environmentally friendly packaging (glass bottles), paper-based labels, local raw materials, using natural ingredients, appropriate cooking processes, variety of sizes and prices of kawista products, the use of natural preservatives, the use of sugar as a sweetener, the use of gas in the cooking process, the manufacture of chimneys and the manufacture of byproducts from the solid waste, so that later the products of SAKA UKM can compete domestically or abroad.

Keywords: *Green Product, House of Quality, Green QFD, Kawista Syrup.*