

Abstract

Indonesia is a maritime country. Most of the territory is ocean, so there are many species of fishes. Data of potential national marine products from 2000-2014 reached 6.037.654 tons and based on data of Sampang regency, sardine production in 2016 is 521.79 tons. Planning and development of processed fish product that will be used as a refined new product innovation should be able to satisfy the consumer desire in order that the product can be sold in the market with high quality product by using QFD method. Out of four processed products of sardine standard materials (nugget, meat floss, cracker and crispy) the preferred product by consumers is nugget product. There are 24 four attributes of consumer needs that need to be considered in the development of sardine product. Consisting of 17 attributes of consumer needs in terms of packaging. In terms of product attributes, the nugget must be delicious and cheap. The product must be halal, the composition of the nugget must be fit, the bread crumbs must be propagated, the addition of vegetable, half-cooked product, the addition of other fruits, the fish must be fresh, the fish must no bone, no fishy smell, no preservatives, the nugget must be yellow, solid texture and savory, variety of fish, spicy and well cooked. While in terms of packaging, one packaging contains 15 nuggets, packed with clear and thick plastic, well packed, attractive packaging, composition is included, using fish pictures in the packaging and the dominant color is yellow. There are 9 technical requirements in terms of product specified by expert sources that are quality of fish, milling process, steaming process, cutting process, frying process, nugget color, nugget texture and nugget shape. While there are 6 technical requirements in terms of packaging that is packaging color, type of label, producer, attribute information (brand, composition, presentation method, storage method, expired date), packaging type and packaging form.

Keywords: Sardine, Fish nugget, QFD, HOQ.

HULILUR ROHMAN NRP. 13.03.3.1.1.00001. Perencanaan dan Pengembangan Produk Olahan Ikan Tembang (*Sardinella Fimbriata*) Metode QFD (Quality Function Deployment). Dibawah bimbingan **Ir. M Fahkry, MP dan Khairul Hidayat, S.T., MT**

Abstrak

Indonesia merupakan negara maritim sebagian besar wilayahnya adalah lautan, sehingga variasi ikan yang ada di Indonesia sangat melimpah. Data potensi hasil laut nasional dari tahun 2000-2014 mencapai 6.037.654 ton dan berdasarkan data produksi ikan tembang Kabupaten Sampang pada tahun 2016 sebesar 521,79 ton. Perencanaan dan pengembangan produk olahan ikan tembang yang akan dijadikan sebagai olahan produk inovasi baru harus mampu bisa memuaskan keinginan konsumen agar produk yang dihasilkan bisa terjual dipasaran dengan produk yang berkualitas tinggi dengan menggunakan metode QFD. Dari keempat produk olahan bahan baku ikan tembang (nugget, abon, krupuk dan krispy) produk yang disukai oleh konsumen yaitu produk nugget. Terdapat 24 atribut kebutuhan konsumen yang perlu diperhatikan dalam pengembangan produk ikan tembang. Terdiri dari 17 atribut kebutuhan konsumen dari segi produk dan 7 atribut kebutuhan konsumen dari segi kemasan. Dari segi atribut produk yaitu nugget harus enak, harga murah. produk harus halal, rempah-rempah atau komposisi nugget harus pas, tepung rotinya diperbanyak, penambahan sayur-sayuran, produk setengah matang, dikasih buah-buah lainnya, ikan harus fress, tulang harus bersih, tidak terdapat bau amis, tidak menggunakan bahan pengawet, warna nugget kuning, tekstur padat dan gurih, variasi bentuk ikan, rasa pedas dan penggorengan harus pas. Sedangkan dari segi kemasan yaitu isi nugget 15, dikemas menggunakan plastik bening dan tebal, dikemas dengan bagus, kemasan menarik, komposisi dicantumkan, kemasan ada gambar ikan dan warna kemasan dominan kuning. Terdapat 9 persyaratan teknis dari segi produk yang ditentukan oleh narasumber ahli yaitu kualitas ikan, proses penggilingan, proses pengukusan, proses pemotongan, proses penyimpanan, proses penggorengan, warna nuggat, tekstur nugget dan bentuk nugget. Sedangkan ada 6 persyaratan teknis dari segi kemasan yaitu warna kemasan, jenis lebel, produsen, informasi atribut (merk, komposisi, cara penyajian, cara penyimpan, tanggal kadaluarsa), jenis kemasan dan bentuk kemasan.

Kata Kunci : Ikan Tembang, Nugget Ikan, QFD, HOQ

