

Luluk Atullailah NRP. 14.03.3.1.1.00009. Pengembangan Produk Kerupuk Dengan Metode QFD (Quallity Function Deployment) (Studi Kasus: UKM Mubarak Kamal Bangkalan). Dibawah bimbingan **Khairul Hidayat, S.T., MT dan Ir. Umi Purwandari,M.App.Sc.Ph.D**

ABSTRACT

Design and development of product (P3) by using Quality Function Deployment (QFD) method which provides a clear description of the product that will be developed and desired by the consumer for the achievement of customer gratification. The aim of this study is to find out the characteristics of crackers that consumers want, besides, this study is to determine the attributes of consumer needs and technical requirements of crackers. The method of this study is QFD R1 matrix method of House of quality (HOQ). QFD method is a method which used to meet the consumer's desire for a product. There are four stages in the QFD method, which acquires one matrix upon each stages. HOQ is a quality house that will be filled with the result of the dat, in which the data are obtained from the interview. There are 12 attributes of consumer needs that must be considered in developing cracker products. Those are the fragrance of fragrant crackers, hard cracker texture, standard cracker shape, suitable cracker pieces, crackers are not easily crushed, durable crackers (durable), no rancid odor, bright colors, cheap cracker prices, plastic packaging thick, has complete production site information, and cover with staples. In addition, there are technical requirements which is obtained from the interview with two experts, the requirements are the quality of raw materials, raw material formulation, mixing dough, steaming duration, steaming temperature, cooling time, cooling temperature, drying time, thickness of cracker slice, type of packaging , completeness of information in labels and packaging process. The result of this study is on the packaging side which should be made a significant improvement because it has a value ratio greater than the standard value. And the influence of technical requirement product is in part of long drying while in terms of packaging is the completeness of the information in the label.

Keywords: Product design and development, Crackers, Quality Function Deployment.

Luluk Atullailah NRP. 14.03.3.1.1.00009. Pengembangan Produk Kerupuk Dengan Metode QFD (*Quality Function Deployment*) (Studi Kasus: UKM Mubarak Kamal Bangkalan). Dibawah bimbingan **Khairul Hidayat, S.T., MT dan Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc.Ph.D**

Abstrak

Perancangan dan pengembangan produk (P3) dengan menggunakan metode Quality Function Deployment (QFD) memberikan gambaran secara jelas mengenai produk yang akan dikembangkan dan diinginkan oleh konsumen demi tercapainya kepuasan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik kerupuk yang diinginkan konsumen dan untuk mengetahui atribut kebutuhan konsumen serta persyaratan teknis dari kerupuk. Metode yang digunakan adalah metode QFD R1 matriks House of quality (HOQ). Metode QFD merupakan suatu metode yang digunakan untuk memenuhi keinginan konsumen akan suatu produk. Ada empat tahapan dalam metode QFD, yang mana pada masing-masing tahapan memperoleh satu matriks. HOQ merupakan rumah mutu yang akan diisi dengan hasil yang didapat setelah didapatkan data dari hasil wawancara. Terdapat 12 atribut kebutuhan konsumen yang harus diperhatikan dalam mengembangkan produk kerupuk. Diantara adalah aroma kerupuk yang harum, tekstur kerupuk yang keras, bentuk kerupuk yang standar, potongan kerupuk yang pas, kerupuk tidak mudah hancur, kerupuk tahan lama (awet), tidak berbau tengik, warna yang cerah, harga kerupuk yang murah, plastic kemasan yang tebal, memiliki informasi tempat produksi yang lengkap, dan penutup dengan staples. Selain itu terdapat persyaratan teknis yang didapat dari hasil wawancara dengan dua orang pakar, persyaratan tersebut adalah kualitas bahan baku, formulasi bahan baku, pencampuran adonan, lama pengukusan, suhu pengukusan, lama pendinginan, suhu pendinginan, lama pengeringan, ketebalan irisan kerupuk, jenis kemasan, kelengkapan informasi dalam label dan proses pengemasan. Dari hasil yang didapat pada segi kemasan perlu dilakukan peningkatan yang signifikan karena memiliki nilai rasio yang lebih besar dari nilai standar. Dan persyaratan teknis yang berpengaruh dari segi produk adalah lama pengeringan sedangkan dari segi kemasan adalah kelengkapan informasi dalam label.

Kata kunci: *Perancangan dan pengembangan produk, Kerupuk, Quality Function Deployment.*