

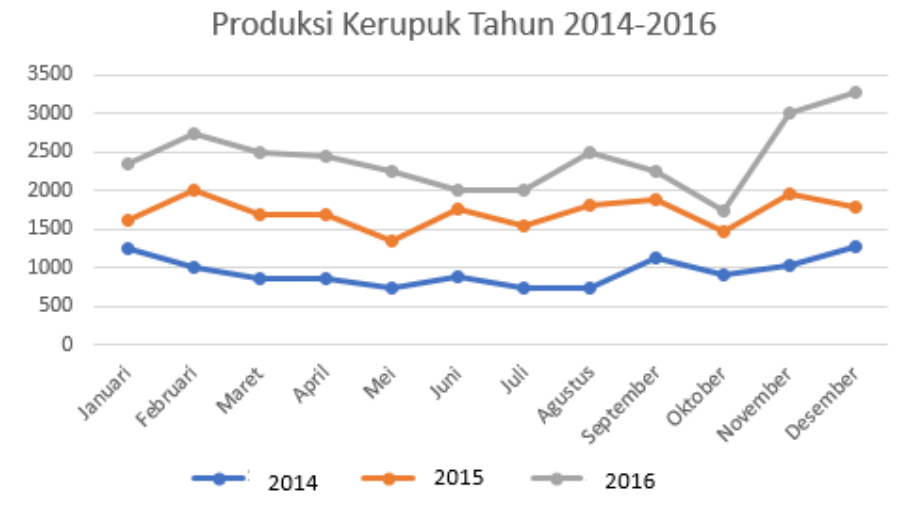
I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah suatu produk olahan makanan ringan yang berbahan dasar tepung tapioka dan dengan penambahan bahan-bahan dasar lainnya seperti perasa ikan, dan rasa bawang. Kerupuk memiliki tekstur kasar, renyah dan garing, kerupuk biasanya dijadikan selingan lauk dan terkadang banyak masyarakat mengkonsumsi kerupuk sebagai camilan. Tingkat konsumsi kerupuk di Indonesia sangatlah tinggi, karena biasanya kerupuk dijadikan teman makan bersama bakso, soto, gado-gado, nasi goreng, ketoprak dan lainnya (Nurhayati *et al.* 2016). Kebanyakan dari masyarakat Indonesia sering menjadikan kebiasaan untuk menjadikan kerupuk sebagai makanan favorit. Dan kerupuk biasanya dijual dalam kemasan yang mentah maupun sudah digoreng.

Salah satu kerupuk yang sering dikonsumsi masyarakat adalah kerupuk bawang. Kerupuk bawang ini dibuat dari bahan tepung tapioka dan dengan penambahan bawang putih dan bawang merah untuk lebih berasa bawangnya, selain itu kerupuk akan terasa gurih dan lezat. Variasi bentuk kerupuk ada yang berbentuk kotak, bulat dan oval, terkadang ada juga yang tidak memiliki bentuk. Kerupuk bawang banyak disukai masyarakat karena harga yang murah, rasa yang sedap dan gurih dan mudah didapat (Purwanti *et al.* 2011).

UKM Mubarak merupakan usaha rumah tangga dengan produk kerupuk, yang terletak di desa Banyu Ajuh Kamal Bangkalan. Industri ini berdiri sejak tahun 1992, banyak jenis produksi yang dihasilkan oleh industri kerupuk Mubarak diantaranya adalah kerupuk nasi atau kerupuk puli, kerupuk khas Sumenep dan kerupuk original atau kerupuk bawang. Pada tahun 1992 UKM Mubarak hanya memproduksi kerupuk bawang karena banyaknya minat masyarakat yang menyukai kerupuk tersebut. Akan tetapi sejak tahun 2010 kerupuk bawang persentasenya menurun dikarenakan produk pesaing banyak menggunakan perasa ikan ataupun . Sejak tahun 2010 Industri kerupuk Mubarak mulai mengganti rasa kerupuk dari bawang ke rasa . Berikut adalah data produksi kerupuk :



Gambar 1.1 Grafik Produksi Kerupuk di UKM Mubarak

Penjualan kerupuk dimulai sejak tahun 2010, sejak merilis produk baru produksi yang dialami UKM Mubarak masih terbilang masih sangat minim. Dapat terlihat pada **gambar 1.1** produksi kerupuk tiap tahunnya tidak stabil maka dari itu peneliti melakukan penelitian untuk mengembangkan produk kerupuk agar produksi meningkat. Pada perancangan dan pengembangan produk dibutuhkan suara-suara konsumen untuk menjawab dan memberikan gambaran tentang produk kerupuk yang sesuai dengan keinginan konsumen. Pada kasus ini metode yang sesuai adalah metode QFD (*Quality Function Deployment*). Penerapan dengan metode ini pada penelitian yang dilakukan diharapkan mampu memberikan gambaran secara jelas mengenai pengembangan produk. Dengan metode QFD diharapkan mampu memberikan informasi mengenai kebutuhan konsumen dan dapat juga dijadikan sebagai pedoman untuk proses produksi selanjutnya.

1.2 Rumusan Masalah

Dari penjelasan latar belakang diatas dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah, yaitu :

1. Karakteristik kerupuk apakah yang diinginkan oleh konsumen ?
2. Atribut apa saja yang harus diperhatikan dalam proses pengembangan produk?
3. Apa saja hal yang perlu diperhatikan dalam perancangan persyaratan teknis?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah pada kasus ini adalah pembuatan produk kerupuk di Kamal Bangkalan dan kemasan yang menarik, dengan matrik Perencanaan Produk (*House Of Quality*).

1.4 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat mengetahui produk kerupuk yang diinginkan oleh konsumen
2. Dapat mengetahui semua atribut yang diinginkan oleh konsumen
3. Dapat mengetahui persyaratan teknis seutuhnya dalam pengembang produk kerupuk.

1.5 Manfaat

1. Dapat digunakan sebagai landasan konsumen dalam memilih produk kerupuk.
2. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat agar dapat meningkatkan dan mengembangkan inovasi kerupuk yang melimpah.
3. Mampu mendorong masyarakat untuk selalu berinovasi dan mengembangkan sumber daya alam disekitar yang melimpah.