

Vietri Margi Utami. NPM 200331100069. Pengembangan Produk Pudak Khas Gresik Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Dibawah bimbingan Khoirul Hidayat, S.T., M.T dan Cahyo Indarto, STP., MP., Ph.D.

ABSTRAK

Pudak merupakan makanan khas dari Gresik Jawa Timur. Secara perkembangan bisnis UMKM pudak menunjukkan perkembangan yang lambat, adapun faktor yang menjadi permasalahan diantaranya yaitu pudak tidak bertahan lama, ukuran dan bentuk produk kurang menarik dan variasi rasa yang disediakan terbatas. Hal tersebut menyebabkan minat beli konsumen terhadap produk pudak menurun dan menyebabkan tergesernya minat beli konsumen. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka dilakukan pengembangan produk pudak menggunakan metode QFD (*quality function deployment*). Metode QFD merupakan metode yang digunakan dalam pengembangan produk dan berorientasi pada kebutuhan konsumen. Tujuan pengembangan produk pudak khas kabupaten Gresik menggunakan metode QFD adalah untuk mengetahui kriteria atribut produk pudak yang dibutuhkan oleh konsumen serta mengetahui usaha perbaikan produk pudak dengan menggunakan metode QFD agar produk pudak yang dihasilkan dapat sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil yaitu terdapat 7 atribut kebutuhan konsumen yang perlu diperhatikan, selain itu terdapat 8 atribut persyaratan teknis dimana nilai prioritas tertinggi terdapat pada persyaratan teknis produk tahan lama dengan nilai prioritas sebesar 5,016, kemudian saran penyajian dan penyimpanan dengan nilai prioritas sebesar 4,375 dan jenis bahan kemasan dengan nilai prioritas sebesar 4,023. Persyaratan teknis yang memiliki kontribusi paling tinggi yaitu bahan baku yang berkualitas dengan presentase nilai kontribusi sebesar 19,5% dan persyaratan teknis tersebut merupakan prioritas utama dalam pengembangan produk pudak khas Gresik.

Kata kunci : Pengembangan Produk, Pudak, QFD

Vietri Margi Utami. NPM 200331100069. *Development of typical Gresik Puduk products using the Quality Function Deployment (QFD) method under guidance Khoirul Hidayat, S.T., M.T dan Cahyo Indarto, STP., MP., Ph.D.*

ABSTRACT

Pudak is a specialty food from Gresik, East Java. In the development of the pudak MSME business, it shows slow development, as for the factors that become problems, including pudak not lasting long, the variety of flavors provided is limited, the size and shape of the product is less attractive. This causes consumer buying interest in pudak products to decrease and cause a shift in consumer buying interest. Based on these problems, pudak product development was carried out using the QFD (quality function deployment) method. The QFD method is a method used in product development and is oriented towards consumer needs. The purpose of developing pudak products using the QFD method is to determine the criteria for pudak product attributes needed by consumers and to determine efforts to improve pudak products using the QFD method so that the pudak products produced can be in accordance with the wants and needs of consumers. Based on the research that has been done, the results obtained are that there are 7 attributes of consumer needs that need attention, besides that there are 8 attributes of technical requirements where the highest priority value is in the technical requirements of durable products with a priority value of 5.016, then suggestions for presentation and storage with a priority value of 4.375 and the type of packaging material with a priority value of 4.023. The technical requirements that have the highest contribution are quality raw materials.

Keywords: *Product Development, Pudak, QFD*