

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Gresik merupakan salah satu kota yang terletak di Provinsi Jawa Timur. Gresik dikenal sebagai jalur perdagangan laut lintas negara yang paling kaya dan paling penting di seluruh pulau Jawa pada abad ke 15. Hal ini menyebabkan budaya Cina, Arab bahkan India masuk melalui jalur perdagangan, sehingga Gresik kaya akan peninggalan yang mengandung unsur akulturasi budaya. Salah satu peninggalan yang kental dengan unsur akulturasi budaya tersebut adalah makanan khas. Penelitian (Andari *et al.*, 2019) menyatakan bahwa kota Gresik memiliki lebih dari 200 makanan khas, tetapi setengahnya telah hilang dan punah. Adapun salah satu makanan khas kota Gresik yang sampai saat ini masih banyak dijumpai yaitu pudak.

Pudak merupakan makanan tradisional khas dari Kabupaten Gresik yang berbahan dasar tepung beras. Pudak pertama kali dibuat oleh masyarakat Gresik berdarah Thionghoa bernama nyoya Tjio pada tahun 1950. Menurut data dari dinas koperasi, perindustrian dan perdagangan, sentra pudak terbanyak di kota Gresik terletak di kecamatan Gresik, kelurahan Lumpur tepatnya di jalan Sindujoyo yaitu sebanyak 13 sentra (Ulfah, 2018). Salah satu UMKM pudak terbesar di jalan Sindujoyo yaitu toko Sari Kelapa yang sudah berdiri sejak tahun 1960. Toko sari kelapa ini setiap harinya memproduksi sekitar kurang lebih 200-300 biji pudak perhari dan bisa mencapai 500-1000 biji perhari ketika ada pesanan. Menurut penelitian Hindratmo *et al.*, (2020) walaupun kue pudak yang di jual di daerah jalan Sindujoyo sering mendapat pesanan, namun secara perkembangan bisnis rata-rata UMKM pudak menunjukkan perkembangan yang cukup lambat.

Adapun faktor yang menjadi permasalahan sehingga perkembangan bisnis cukup lambat yaitu karena penjualan hanya dilakukan secara offline, produsen belum memasarkan produk secara online seperti di *gofood* dan *shopee food*. Selain itu menurut penelitian Ismawati *et al.*, (2009) menyatakan bahwa menurunnya minat beli konsumen terhadap produk pudak dikarenakan (1) Produk pudak tidak bertahan lama, (2) ukuran, bentuk dan kemasan pudak kurang menarik dan (3) pilihan rasa terbatas. Akan tetapi menurut Noegroho dan Arif (2023) menyatakan bahwa perkembangan usaha makanan pudak yang lambat dikarenakan saat ini pudak kurang diminati masyarakat dan semakin tergeser karena munculnya makanan-makanan baru yang hadir dikalangan masyarakat.

Permasalahan tersebut menjadi tantangan tersendiri bagi produsen produk pudak dalam menjaga eksistensinya. Oleh karena itu pengembangan produk pudak perlu dilakukan, mengingat produk pudak merupakan ikon khas Gresik yang seharusnya tetap terjaga kelestarian dan eksistensinya di pasaran.

Pengembangan produk merupakan strategi, proses dan inovasi dari produsen untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas dari produk yang sudah ada untuk dipasarkan (Perdana dan Yasin, 2023). Terdapat 2 metode yang dapat digunakan dalam pengembangan produk pudak khas Gresik, yaitu metode *Value Engineering* (VE) dan *Quality Function Deployment* (QFD). Menurut Fabrianita *et al.*, (2023) menyatakan bahwa metode *value engineering* merupakan pendekatan yang dilakukan untuk mendapatkan biaya produksi paling minimal tanpa menghilangkan kualitas dari produk, sedangkan metode *quality function deployment* (QFD) merupakan metode pengembangan produk yang dilakukan atas dasar keinginan konsumen (Kasan dan Yohanes, 2017). Penelitian tentang pengembangan produk pudak khas Gresik sudah dilakukan sebelumnya oleh Susanti (2022) menggunakan metode *value engineering* namun hasil penelitian hanya menunjukkan bahwa alternatif terpilih dalam penelitian tersebut yaitu produk pudak dengan rasa durian, menggunakan kemasan skunder kelongsong bambu dan produk tanpa bahan pengawet, alternatif tersebut terpilih karena memiliki biaya paling rendah yaitu Rp. 3.250. Hal ini menunjukkan bahwa penelitian tersebut berfokus pada pengembangan produk dengan biaya produksi yang paling rendah, sedangkan yang menjadi tantangan di era persaingan munculnya makanan-makanan baru saat ini adalah bagaimana cara mempertahankan eksistensi produk pudak agar dapat bersaing dengan produk makanan baru dan lebih diminati konsumen. Atas dasar permasalahan tersebut maka dilakukan penelitian lanjutan pengembangan produk pudak khas Gresik menggunakan metode QFD, dimana pengembangan produk difokuskan pada kebutuhan dan keinginan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana kriteria atribut produk pudak yang dibutuhkan dan diinginkan oleh konsumen?
2. Bagaimanakah usaha perbaikan produk pudak dengan metode *Quality Function Deployment* (QFD) agar produk pudak yang dihasilkan dapat sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Mengetahui kriteria atribut produk pudak yang dibutuhkan dan diinginkan oleh konsumen.
2. Mengetahui usaha perbaikan produk pudak dengan menggunakan metode QFD agar produk pudak yang dihasilkan dapat sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Memberi informasi pada produsen produk pudak tentang penilaian mutu pudak dengan metode QFD.
2. Membantu produsen pudak dalam menyusun prioritas perbaikan proses produksi agar dapat menghasilkan produk pudak yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen.

1.5 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah pada penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian dilakukan hanya pada produk pudak saja yaitu dengan memahami preferensi dan ekspektasi konsumen untuk menghasilkan inovasi produk yang diminati dan tetap mempertahankan esensi dan sejarah dibalik produk pudak dalam strategi pengembangan yang dilakukan.
2. Penelitian dilakukan sampai HOQ fase 1