

MUHAMMAD KHAIRUL ANWAR. NRP. 14.03.3.1.1.00060. Penerapan Metode QFD (*Quality Function Deployment*) pada Produk Kecap Cap Belimbing (Studi Kasus pada Perusahaan Kecap ONG SOEN AN Pamekasan). Dibawah bimbingan **Iffan Maflahah, S.TP., M.Si** dan **Khoirul Hidayat, S.T., MT.**

ABSTRAK

Kecap manis merupakan salah satu produk yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat, baik menengah ke bawah, hingga menengah ke atas. Selain harganya murah, kecap manis memiliki kandungan gizi yang sangat diperlukan oleh tubuh. Kecap Cap Belimbing merupakan salah satu produk kecap yang berasal dari Kabupaten Pamekasan yang diproduksi oleh perusahaan kecap ONG SOEN AN. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui atau menjabarkan kebutuhan konsumen tentang produk kecap, mengetahui penilaian konsumen terhadap kualitas produk kecap Cap Belimbing dibandingkan dengan produk kompetitor dan mengetahui upaya perbaikan yang harus dilakukan oleh produsen kecap Cap Belimbing agar produk yang dihasilkan sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment (QFD)*. Metode *Quality Function Deployment (QFD)* sebagai metode terstruktur yang digunakan dalam proses perencanaan dan pengembangan produk untuk menetapkan spesifikasi kebutuhan dan keinginan konsumen serta mengevaluasi suatu produk dalam memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Kriteria atribut yang diinginkan dan dibutuhkan konsumen pada produk kecap manis dari segi produk adalah memiliki rasa yang manis, warna yang hitam, kental, dan aroma khas kecap. Sedangkan dari segi kemasan adalah kemasan dari plastik, kemasan botol, informasi dalam kemasan lengkap dan jelas, desain kemasan menarik, dan tutup botol rapat. Penilaian konsumen untuk kualitas kecap manis cap belimbing dengan produk kompetitor yaitu: dari segi produk untuk produk kecap manis cap belimbing lebih unggul dibandingkan dengan produk kompetitor pada atribut rasa manis, warna yang hitam dan kental. Sedangkan dari segi kemasannya produk kecap cap belimbing lebih unggul dari pada produk kompetitor pada atribut kemasan dari plastik, kemasan botol, informasi dalam kemasan lengkap dan jelas dan tutup botol rapat. Upaya perbaikan yang harus dilakukan adalah lamanya proses pemanasan dan suhu proses pemanasan. Sedangkan dari segi kemasannya adalah proses penutupan, jenis tutup dan ukuran tutup.

Kata Kunci: Kecap Manis, Metode QFD, Kebutuhan Konsumen

Muhammad Khairul Anwar. NRP. 14.03.3.1.1.00060. Implementation Method QFD (Quality Function Deployment) on Soy Products Cap Starfruit (Case Study on Ketchup ONG SOEN AN Company Pamekasan), Under the guidance of **Iffan Maflahah, S.TP., M.Si** and **Khoirul Hidayat, ST, MT.**

ABSTRACT

Soy sauce is one product that can be consumed by all societies, both lower-middle to middle to top. Besides low cost, soy contains nutrients that are needed by the body. Ketchup Cap Belimbing is one soy product derived from Pamekasan in production by the company ONG SOEN AN soy sauce. This study aims to determine or describe the needs of consumers of soy products, knowing consumers' assessment of the quality of soy products Cap Belimbing compared with competitor products and know the effort of improvements to be made by the manufacturer of soy Cap Belimbing for products produced in accordance with the wishes and needs of consumers with using Quality Function Deployment (QFD). Quality Function Deployment (QFD) as a structured method that is used in the planning process and product development to establish specifications consumer needs and to evaluate a product to meet the needs and desires of consumers. Criteria for the desired attributes and consumer needs in sweet soy products in terms of products is having a sweet taste, color black, thick, and the distinctive aroma of soy sauce. In terms of packaging is the packaging of plastic, bottles, packaging information in a complete and clear, attractive packaging design, and the bottle cap tightly. Consumer ratings for the quality of soy sauce starfruit stamp with competitor products, namely: in terms of soy sauce products for leatherback cap is superior to competitor products on the attributes of sweetness, dark and strong colors. In terms of packaging, starfruit stamp soy products are superior to competitor products on the attributes of plastic packaging, bottle packaging, packaging information in a complete and clear and close the bottle tightly. Efforts improvements to be made is the length of the heating process and the temperature of the heating process. In terms of packaging is the process of closing, the type of cover and the size of the cap.

Keywords: Sweet Soy Sauce, QFD method, Consumer Needs