

ABSTRACT

Fruit drink is a fresh drink that quite populer by all society levels, both children and adults. Bark fresh drink is a tropical drink product Bangkalan that's maked by bark fruit. Bark fresh drink are producted by UD. Budi Jaya Kelompok Tani Ambudi Makmur II. UD. Budi Jaya Kelompok Tani Ambudi Makmur II is a small and medium interprises (UKM) wich engages in the field of food industry. The purpose of this study was to determine customer requirements and technical requirements and determine *Quality Function Deployment* (QFD) method application in effort to improve the quality of bark kramat fruit drink and to determineas House Of Quality matrix. Bark kramat customer requitments are taste, color, flavour, shelf life, price, packaging design and practical. Competitive analysis of quality, of bark kramat fruit drinks fruits using QFD method determining by the HOQ matrix. Results of QFD analysis by weight of relative absolute technical requirements that become top priority is raw materials formulation by the percentage 17,27%. For the customer requirements that become top priority are taste and price with a percentage 16,76 %.

ABSTRAK

Minuman buah merupakan minuman segar yang cukup digemari oleh semua lapisan masyarakat, baik anak-anak maupun orang dewasa. Minuman segar salak adalah produk minuman khas daerah Bangkalan yang terbuat dari buah salak. Minuman segar salak diproduksi oleh UD. Budi Jaya Kelompok Tani Ambudi Makmur II. UD. Budi Jaya Kelompok Tani Ambudi Makmur II merupakan UKM yg bergerak di bidang industri makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui persyaratan pelanggan dan persyaratan teknis serta mengetahui penerapan metode Quality Function Deployment (QFD) dalam usaha meningkatkan kualitas minuman buah salak kramat dan untuk mengetahui matriks House Of Quality. Persyaratan pelanggan minuman salak kramat yaitu rasa, warna, aroma, daya simpan, harga, desain kemasan dan praktis. Analisis kompetitif terhadap kualitas minuman salak kramat menggunakan metode QFD dengan cara menentukan matriks HOQ. Hasil dari penilaian analisa QFD berdasarkan bobot absolut relatif persyaratan teknik yang menjadi prioritas utama adalah formulasi bahan baku dengan persentase 17,27%. Untuk persyaratan pelanggan yang menjadi prioritas utama adalah rasa dan harga dengan persentase 16,76 %.