

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) menjadi salah satu komoditas pertanian yang telah lama dikenal dan dibudidayakan oleh petani Indonesia. Ubi jalar merupakan komoditas dengan potensi besar di Indonesia, tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan pangan, tetapi juga sebagai bahan baku dalam industri makanan. Optimalisasi pemanfaatan dan peningkatan konsumsi ubi jalar dapat didorong melalui pengenalan beragam produk olahan yang menarik, bergizi, dan bernilai tambah dengan penerapan teknologi yang sederhana (Ginting *et al.*, 2014). Kabupaten Mojokerto menjadi salah satu daerah penghasil ubi jalar yang cukup melimpah. Menurut BPS (2023), produktivitas ubi jalar di Kabupaten Mojokerto menjadi salah satu yang terbesar di Jawa Timur yaitu sebesar 1.007,5 Kw/Ha dengan total produksi 53.776 ton dan luas panen sebesar 1.672,7 Ha. Banyaknya ubi jalar yang dihasilkan sangat berpotensi untuk diolah menjadi suatu produk dengan berbagai bentuk pada industri berskala rumah tangga maupun skala besar untuk meningkatkan sektor ekonomi. Salah satu produk olahan ubi jalar yang terdapat di Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto yaitu dijadikan sebagai keripik.

Keripik ubi jalar merupakan produk makanan ringan yang dibuat dengan bahan dasar ubi jalar, diolah melalui proses pengirisan atau perajangan, kemudian digoreng dengan maupun tanpa penambahan bahan pangan pendukung. Keripik ubi jalar menjadi camilan yang disukai oleh banyak kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa karena memiliki tekstur yang renyah dengan bentuk yang tipis dan pipih (Arifin, 2021). Produk keripik ubi jalar yang beredar dipasaran umumnya terbuat dari irisan ubi yang dikemas dengan kemasan plastik. Produk keripik ubi jalar biasanya diproduksi oleh usaha yang berada di daerah dataran tinggi penghasil ubi atau dekat dengan daerah wisata seperti UD. Lukita yang berada di Desa Belik, Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto.

Industri keripik UD. Lukita merupakan salah satu industri di Kecamatan Trawas yang memproduksi keripik ubi jalar. Keripik ubi jalar yang diproduksi oleh UD. Lukita tidak hanya dipasarkan di wilayah Mojokerto melainkan berbagai daerah seperti Kalimantan dan Lombok, namun terbatas hanya pada pemesan saja. Salah satu merek keripik ubi jalar yang telah menembus pasar nasional dan mudah ditemukan di berbagai supermarket yaitu keripik ubi jalar dengan merek

Chimi by Lemonilo. Di sisi lain, UD Lukita sebagai industri keripik ubi jalar lokal menghadapi tantangan untuk dapat bersaing dengan produk kompetitor yang telah menjangkau pasar yang lebih luas. Keripik ubi jalar yang diproduksi oleh UD. Lukita memiliki beberapa kekurangan jika dibandingkan dengan keripik ubi jalar *Chimi by Lemonilo*. Dari segi varian rasa, UD. Lukita hanya menyediakan satu rasa, yaitu manis original, sementara Chimi menawarkan pilihan rasa yang lebih beragam, seperti jagung bakar, balado, karamel mentega, dan *cheese burger*. Kemasan pada produk UD. Lukita menggunakan plastik PP transparan dengan logo yang hanya ditempelkan di bagian luar, sedangkan chimi menggunakan kemasan plastik metalik dengan desain visual yang lebih menarik. Hal tersebut menjadi suatu permasalahan bagi UD. Lukita untuk melakukan pengembangan produk sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas dari produknya. Adanya pengembangan produk keripik ubi jalar diharapkan mampu bersaing dengan industri keripik ubi jalar lainnya serta mampu memenuhi kebutuhan dan keinginan dari konsumen. Pengembangan produk menjadi salah satu langkah strategis penting bagi perusahaan dalam upaya mempertahankan kelangsungan usaha dan meningkatkan daya saing perusahaan (Husniar *et al.*, 2023).

Proses pengembangan produk dapat dilakukan melalui berbagai pendekatan atau metode diantaranya yaitu metode *Kansei Engineering*, *Value Engineering* dan *Quality Function Deployment*. *Kansei Engineering* merupakan suatu metode dimana metode tersebut menerjemahkan perasaan konsumen dengan mempertimbangkan aspek psikologis emosional dan perasaan (Isna *et al.*, 2024). Metode *Value Engineering* merupakan suatu metode pendekatan pengembangan produk yang mempertimbangkan biaya paling minimum (Ulya *et al.*, 2020). Sedangkan metode *Quality Function Deployment* merupakan metode yang digunakan untuk mengetahui keinginan konsumen terhadap produk yang akan dikembangkan. Metode QFD digunakan karena dapat membuat skala prioritas dari spesifikasi produk agar sesuai dengan kebutuhan konsumen dengan memperhatikan kompetitor (Satriawan & Hadi, 2019). Oleh sebab itu, metode yang tepat untuk digunakan pada penelitian ini yaitu dengan metode *Quality Function Deployment* karena mampu memberikan informasi terkait kebutuhan konsumen, skala prioritas dan spesifikasi produk yang dapat dijadikan sebagai acuan dalam memproduksi produk keripik ubi jalar selanjutnya yang sesuai dengan kebutuhan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Pemasaran keripik ubi jalar dari UD. Lukita masih terbatas dan belum mampu bersaing dengan kompetitor lain yang telah menjangkau pasar yang lebih luas. Hal ini, disebabkan oleh beberapa kekurangan dari produk keripik ubi jalar sehingga perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut. Oleh sebab itu, perlu dilakukan pengembangan produk sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas produknya agar mampu bersaing dengan industri keripik ubi jalar lainnya di pasaran.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka tujuan penelitian ini yaitu:

1. Menganalisis atribut-atribut kebutuhan konsumen yang memiliki nilai bobot tertinggi dan persyaratan teknis yang menjadi prioritas dalam proses pengembangan produk keripik ubi jalar menggunakan metode QFD.
2. Memberikan rekomendasi pengembangan produk keripik ubi jalar berdasarkan matriks *House of Quality* menggunakan metode *Quality Function Deployment*.

1.4 Manfaat

1. Memberikan informasi terkait atribut terpenting yang menjadi kebutuhan konsumen dan persyaratan teknis yang menjadi prioritas agar dapat meningkatkan dan mengembangkan produk keripik ubi jalar.
2. Sebagai sumber informasi terkait rekomendasi pengembangan produk keripik ubi jalar berdasarkan matriks *House of Quality* menggunakan metode *Quality Function Deployment*.

1.5 Batasan Masalah

Berdasarkan permasalahan diatas, penulis memberikan batasan masalah agar penelitian tidak meluas serta menyimpang dari tujuan awal penelitian yaitu penelitian ini membahas terkait keripik ubi jalar ungu dan kuning.