

Afif Nabhan Putradiwan Akilie. NPM 18.03.3.1.1.000.78. Pengembangan Produk Kue Rangi Khas Betawi Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (QFD). Dosen Pembimbing: (I) Dr. Moh. Fuad Fauzul Mu'tamar, S.TP., M.Si. (II) Dr. Darrimiya Hidayati, S.TP., M.P.

ABSTRAK

Kue rangi merupakan salah satu kue tradisional khas budaya betawi yang memiliki nilai jual yang ramah kantong. Kue rangi biasa ditemukan atau dijual di sekitar daerah Jakarta hingga Bekasi. Kue yang terbuat dari kelapa tua ini disajikan dengan saus gula merah yang di kentalkan dengan campuran sedikit tepung kanji. Penjualan produk kue rangi khas betawi yang kini kian menurun diakibatkan oleh menurunnya minat beli dari konsumen produk kue rangi dan adanya perkembangan produk pesaing seiring meningkatnya zaman. Penelitian kali ini memiliki tujuan untuk mengembangkan serta meningkatkan penjualan dari produk kue rangi berdasarkan dari suara konsumen. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode *Quality Function Deployment* (QFD). Metode ini diharapkan dapat mendapatkan atribut – atribut konsumen serta atribut teknis yang bisa digunakan dalam pengembangan produk kue rangi. Hasil dari penelitian ini didapatkan 15 atribut produk dan kemasan. Dari 15 atribut tersebut terdapat 5 atribut prioritas yang dijadikan pengembangan yaitu Keragaman serta varian dari rasa, tanpa pengawet, tingkat kematangan, label saran penyimpanan dan label merek kemasan.

Kata kunci : *Kue Rangi, Kue Tradisional, Kue Khas Betawi, Quality Function Deployment, QFD, House of Quality, HOQ*

Afif Nabhan Putradiwan Akilie. NPM 18.03.3.1.1.000.78. Product Development of Betawi Speciality Rangi Cake (Kue Rangi) Using Quality Function Deployment Method (QFD). Dosen Pembimbing: (I) Dr. Moh. Fuad Fauzul Mu'tamar, S.TP., M.Si. (II) Dr. Darrimiya Hidayati, S.TP., M.P.

ABSTRACT

Kue rangi is one of the traditional cakes typical of Betawi culture that has a pocket-friendly selling value. Kue rangi is commonly found or sold around the Jakarta to Bekasi area. The cake, which is made from old coconut, is served with brown sugar sauce that is thickened with a mixture of a little starch. Sales of betawi speciality rangi cake products are now declining due to declining buying interest from consumers of rangi cake products and the development of competing products as the times increase. This research aims to develop and increase sales of rangi cake products based on consumer voices. The method used in this research is the Quality Function Deployment (QFD) method. This method is expected to get consumer attributes and technical attributes that can be used in the development of rangi cake products. The results of this study obtained 15 product and packaging attributes. Of the 15 attributes, there are 5 priority attributes that are used as development, namely diversity and variants of flavours, no preservatives, maturity levels, storage advice labels and packaging brand labels.

Keywords : *Rangi Cake, Traditional Cake, Betawi Speciality Cake, Quality Function Deployment, QFD, House of Quality, HOQ*