

RANGGA BAYU KARTIKO NIM. 13.03.3.1.1.000031 Pengembangan Produk Olahan Rumput Laut dengan Metode QFD (*Quality Function Deployment*) Di bawah bimbingan **Millatul Ulya, S.TP.MT dan Rakhmawati, S.TP.,MT**

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara dengan wilayah laut lebih besar dari pada daratannya. Rumput laut adalah salah satu komoditi yang cukup produktif di Indonesia. Rumput laut (seaweed) merupakan hasil perikanan yang bukan berupa ikan, tetapi berupa tanaman. Semakin majunya jaman menjadikan inovasi produk agar konsumen tidak bosan karena kepuasan konsumen merupakan prioritas utama maka dari itu perlu adanya mengolah produk selai rumput laut. Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui produk olahan rumput laut yang diinginkan konsumen, dapat mengetahui atribut yang diinginkan oleh konsumen dengan menggunakan metode QFD. Hasil pengolahan data dan analisis yang dilakukan dalam perancangan dan pengembangan produk selai rumput laut yaitu Penentuan produk responden diberikan dua macam pilihan pengembangan produk dari rumput laut yaitu selai rumput laut dan kerupuk rumput laut. Responden lebih banyak memilih selai rumput laut, Atribut kebutuhan konsumen yang di dapatkan dari reponden sebanyak dua belas atribut, yaitu memiliki rasa manis, warna selai tidak mencolok, tekstur lembut, tidak menimbulkan aftertaste, tahan lama, halal, kemasan mudah dibuka, desain kemasan menarik, kemasan botol kaca, ada tanggal kadaluwarsa, ada PIRT nya, dan ada komposisi produk. Persyaratan teknis didapatkan dari studi literatur di peroleh sepuluh macam persyaratan teknis yaitu jenis bahan baku, jumlah gula, jumlah pewarna, lama pemasakan, tekanan pengemasan, pemilihan gambar warna, jumlah total mikroba, jumlah pengawet, jenis kemasan, dan keamanan pangan.

Kata Kunci: Rumput laut, QFD, selai rumput laut

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PENJELASAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Manfaat.....	3
II. TINJUAN PUSTAKA	4
2.1 Rumput Laut.....	4
2.1.1 Kandungan Rumput laut	4
2.1.2 Manfaat Rumput Laut	5
2.2 QFD	6
2.3 Pengujian Data.....	8
2.3.1 Uji Validitas	8
2.3.2 Uji Reliabilitas	9
2.4 Penelitian Terdahulu.....	10
II. METODE PELAKSANAAN.....	11
3.1 Tempat dan Waktu	11
3.2 Pengumpulan Informasi.....	11
3.2.1 Data Primer	11

3.2.2 Studi Literatur / Studi Pustaka	11
3.3 Alur Pelaksanaan	12
3.4 Analisis Data	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1 Penentuan Produk.....	20
4.2 Identifikasi Kebutuhan Konsumen	21
4.3 Analisis Tingkat Kepentingan Konsumen.....	22
4.4 Uji Validitas.....	23
4.5 Uji Reliabilitas.....	24
4.6 Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen	25
4.7 Analisis Tingkat Perbandingan dengan Produk Kompetitor	27
4.8 Penentuan Target (<i>Goal</i>)	29
4.9 Perhitungan Rasio Perbaikan (<i>Improvement Ratio</i>)	29
4.10 Penentuan Poin Penjualan (<i>Sales Point</i>)	31
4.11 Perhitungan <i>Raw Weight</i>	32
4.12 Perhitungan <i>Normalized Raw Weight</i>	33
4.13 Rancangan Persyaratan Teknis.....	34
4.14 Pembuatan Matrik Korelasi.....	35
4.15 Matrik <i>Trade Off</i>	36
4.16 Penentuan Prioritas Persyaratan Teknis	37
4.17 Penyusunan Matrik <i>House Of Quality</i> (HOQ)	40
V. PENUTUP.....	42
5.1 Kesimpulan.....	42
5.2 Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Rumput Laut	5
Tabel 3.1 nilai hubungan dalam Matrik Korelasi	17
Tabel 3.2 nilai Hubungan dalam Matrik <i>Trade Off</i>	18
Tabel 4.1 persyaratan mutu dan keamanan produk rumput laut kering	20
Tabel 4.2 Hasil kuisisioner penentuan produk	21
Tabel 4.3 Atribut Kebutuhan Konsumen untuk Produk selai rumput laut	22
Tabel 4.4 Tingkat Kepentingan Konsumen (TKK) Selai rumput laut	23
Tabel 4.5 Uji Validitas atribut kebutuhan konsumen	24
Tabel 4.6 Statistik Reliabilitas	25
Tabel 4.7 Tingkat Kepuasan Konsumen untuk Produk selai rumput laut	25
Tabel 4.8 Tingkat Perbandingan Produk	27
Tabel 4.9 Nilai Target Atribut Kebutuhan Konsumen	29
Tabel 4.10 Rasio Perbaikan Atribut Kebutuhan Konsumen	30
Tabel 4.11 Poin Penjualan untuk Produk selai rumput laut	31
Tabel 4.12 Raw Weight Atribut Kebutuhan Konsumen	32
Tabel 4.13 Normalized Raw Weight untuk Produk selai rumput laut	33
Tabel 4.14 Nilai Prioritas dan Kontribusi Persyaratan Teknis	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Model empat tahap QFD	7
Gambar 3.1 Alur Pelaksanaan.....	12
Gambar 3.2 Rumah Mutu (<i>House Of Quality</i>).....	19
Gambar 4.1 Matrik korelasi selai rumput laut.....	35
Gambar 4.2 matrik <i>trade off</i> selai rumput laut.....	36
Gambar 4.3 Matrik HOQ produk selai rumput laut.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner Penentuan Produk	45
Lampiran 2. Screening Atribut Kebutuhan Konsumen.....	46
Lampiran 3. Kuisisioner TKK	49
Lampiran 4. Data Tingkat Kepentingan Konsumen	51
Lampiran 5. Perhitungan tingkat kepentingan konsumen.....	55
Lampiran 6. Perhitungan Uji Validitas Dan Reliabilitas	56
Lampiran 7. Kuisisioner TKP	57
Lampiran 8. Data Tingkat Kepuasan Konsumen Produk olahan Selai rumput laut	59
Lampiran 9. Perhitungan Tingkat Kepuasan Konsumen Produk olahan selai rumput.....	60
Lampiran 10. Data Tingkat Kepuasan Konsumen Produk olahan selai nanas	61
Lampiran 11. Perhitungan Tingkat Kepuasan Konsumen Produk olahan selai nanas	62
Lampiran 12. Perhitungan penentuan target (<i>Goal</i>).....	63
Lampiran 13. Perhitungan Rasio Perbaikan (IR)	64
Lampiran 14. Kuisisioner Poin Penjualan	65
Lampiran 15. Data poin penjualan	67
Lampiran 16. Perhitungan Point Penjualan.....	68
Lampiran 17. Perhitungan <i>Raw Weight</i>	69
Lampiran 18. Perhitungan <i>normalized weight</i>	70
Lampiran 19. Perhitungan nilai prioritas	71
Lampiran 20. Perhitungan nilai kontribusi.....	72
Lampiran 21. Foto proses pembuatan selai dan penyebaran kuisisioner.....	73