

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia juga merupakan negara dengan wilayah laut lebih besar dari pada daratannya. Rumput laut adalah salah satu komoditi yang cukup produktif di Indonesia. Menurut ARLI (2016) Indonesia mampu mengekspor 50% dari kebutuhan rumput laut di dunia dan 80% mampu di ekspor ke negara lain, dalam hal ini rumput laut kering adalah produk yang di ekspor. Amerika dan Eropa juga merupakan pangsa pasar yang bagus buat rumput laut, sehingga Indonesia juga sudah masuk pasar Amerika dan Uni Eropa.

Rumput laut (*seaweed*) merupakan hasil perikanan yang bukan berupa ikan, tetapi berupa tanaman. Usaha budidaya ini mengingat potensi rumput laut sebagai salah satu komoditas ekspor non-migas ternyata mempunyai prospek ekonomi yang cukup cerah. Dulu pemanfaatan rumput laut masih terbatas pada obat-obatan dan makanan dengan cara pengolahan yang tradisional. Namun kini pemanfaatan rumput laut sudah mulai dikembangkan diantaranya adalah untuk membuat agar-agar, pakan ternak, makanan, obat-obatan, kosmetik, pasta gigi, shampo, kertas, tekstil, minyak pelumas pada pengeboran sumur minyak dan rumput laut jenis merah dapat dikelola menjadi bahan baku kertas.

Menurut Jailani (2015) Kabupaten Sumenep merupakan daerah penghasil rumput laut terbesar di Jawa Timur. Wilayah pantai yang landai, ekosistem terumbu karang dan perairan laut yang relatif tenang memacu perkembangan usaha budidaya rumput laut, dan dengan luas areal budidaya 5,795 ha dapat menghasilkan 3.224,70 ton rumput laut per tahun, dengan hasil yang cukup melimpah membuat komoditi rumput laut sangat menarik apabila dilakukan inovasi dalam pengolahannya sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari rumput laut tersebut.

Di Kabupaten Sumenep pengolahan rumput laut masih tergolong minim. Pemanfaatan rumput laut masih dalam kondisi yang normal, yaitu setelah panen rumput laut langsung dijual oleh petani kepada pengepul. Pengolahan lain hanya terbatas pada pengeringan rumput laut, terbagi menjadi dua yaitu pengeringan bergaram atau dengan pengeringan tak bergaram. Nilai ekonomis rumput laut juga termasuk rendah, dengan adanya pemanfaatan lanjut ke dalam inovasi produk

pangan baru di harapkan mampu menaikkan nilai ekonomis dari rumput laut dan taraf perekonomian petani rumput laut.

Semakin majunya jaman menjadikan inovasi produk merupakan salah satu hal yang wajib dilakukan untuk meningkatkan nilai produk dan agar dapat menciptakan peluang bisnis yang menjanjikan. Produk sendiri adalah suatu barang yang diciptakan oleh produsen dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan dari konsumen, dengan demikian produsen juga harus memberikan inovasi terhadap konsumen agar konsumen tidak bosan dengan produk yang hanya itu-itu saja, karena kepuasan dari konsumen merupakan prioritas utama yang harus dipenuhi oleh produsen.

QFD merupakan praktik untuk merancang suatu proses sebagai tanggapan terhadap kebutuhan pelanggan. QFD menerjemahkan apa yang dibutuhkan pelanggan menjadi apa yang dihasilkan organisasi. QFD memungkinkan organisasi untuk memprioritaskan kebutuhan pelanggan, menemukan tanggapan inovatif terhadap kebutuhan tersebut, dan memperbaiki proses hingga tercapai efektivitas maksimum. QFD juga merupakan praktik menuju perbaikan proses yang dapat memungkinkan organisasi untuk melampaui harapan pelanggannya. (Tjiptono, 2001). Metode QFD merupakan metode yang cocok apabila digunakan untuk mengembangkan suatu produk, baik itu produk yang baru maupun perbaikan terhadap produk yang sudah ada.

1.2 Rumusan Masalah

Dari penjelasan latar belakang diatas dengan metode QFD dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah, yaitu :

1. Produk olahan rumput laut manakah yang diinginkan konsumen?
2. Atribut apa saja yang harus diperhatikan dalam proses pengembangan produk?
3. Apa saja hal yang perlu diperhatikan dalam perancangan persyaratan teknis?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini dengan menggunakan metode QFD adalah sebagai berikut :

1. Dapat mengetahui produk olahan rumput laut yang diinginkan konsumen.

2. Dapat mengetahui atribut yang diinginkan oleh konsumen dengan menggunakan metode QFD.
3. Dapat mengetahui persyaratan teknis seutuhnya dalam penciptaan produk olahan rumput laut dengan menggunakan metode QFD.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada kasus ini adalah pembuatan produk olahan rumput laut di Kabupaten Sumenep

1.5 Manfaat

1. Dapat digunakan sebagai landasan konsumen dalam memilih produk olahan rumput laut dengan inovasi terbaru.
2. Mampu mendorong masyarakat untuk selalu berinovasi dan mengembangkan sumber daya alam di sekitarnya.