

Ulfah Nor Faizah. NIM 200331100009. Analisis Pengembangan Produk Garam Alur Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (QFD). Di bawah bimbingan Dr. Iffan Maflahah S. TP., M.Si.

ABSTRAK

Garam alur (*Sueda Maritima*) merupakan salah satu produk baru garam sehat dengan kandungan $\text{NaCl } 1,325 \pm 0,135\%$ yang dikembangkan dari tanaman alur. Pengembangan produk garam alur perlu dilakukan sebagai tuntunan kebutuhan hidup sehat serta mengetahui potensi kelayakan produk dipasar berdasarkan keinginan dan kebutuhan konsumen. Pengembangan produk garam alur sesuai dengan harapan konsumen dapat dikembangkan menggunakan metode yang sesuai yaitu metode QFD. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis atribut kebutuhan konsumen yang memiliki nilai bobot tertinggi dalam proses pengembangan produk menggunakan metode QFD dan menguraikan persyaratan teknis yang menjadi prioritas dalam penciptaan produk garam alur. Metode yang digunakan adalah *Quality Function Deployment* (QFD) dengan melibatkan identifikasi kebutuhan pelanggan, pembuatan matrik hubungan kebutuhan, dan penentuan hubungan relatif antar kebutuhan pelanggan dan karakteristik produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 14 atribut yang menjadi kebutuhan konsumen dalam segi produk dan kemasan. Dalam persyaratan teknis 13 Atribut dari segi produk dan kemasan garam alur yang didapat dari para ahli. Dalam penelitian ini memperoleh kesimpulan bahwa dalam penentuan atribut kepentingan konsumen didapatkan 3 atribut yang memperoleh nilai tertinggi dalam segi produk yaitu rasa, harga dan warna. Kemudian dalam segi kemasan yaitu kehalalan produk, kemudahan kemasan dan nilai gizi. Persyaratan teknis yang memperoleh nilai tertinggi segi produk adalah tekstur garam halus dan bahan baku segar. kemudian dalam segi kemasan adalah informasi label lengkap dan pemilihan ukuran huruf pada kemasan.

Kata Kunci : Atribut Kemasan, Garam Alur, Garam Sehat, QFD

Ulfah Nor Faizah. NIM 200331100009. *Analysis of Seablite Salt (Sueda Maritima) Product Development Using the Quality Function Deployment (QFD) Under the guidance of Dr. Iffan Maflahah S. TP., M.Si.*

ABSTRACT

Seablite salt (Sueda Maritima) is a new healthy salt product with a NaCl content of $1.325 \pm 0.135\%$ developed from the furrow plant. The development of salt groove products needs to be carried out as a guide to healthy living needs and to determine the potential feasibility of the product on the market based on consumer desires and needs. The development of groove salt products in accordance with consumer expectations can be developed using the appropriate method, namely the QFD method. This research aims to determine the attributes of consumer needs that have the highest weight value in the product development process using the QFD method and to be able to determine the technical requirements that are priorities in the creation of salt groove products. The method used is Quality Function Deployment (QFD) which involves identifying customer needs, creating a needs relationship matrix, and determining the relative relationship between customer needs and product characteristics. The research results show that there are 14 attributes that consumers need in terms of products and packaging. In the technical requirements 13 Attributes in terms of product and packaging of salt groove obtained from experts. In this research, it was concluded that in determining consumer interest attributes, there were 3 attributes that received the highest scores in terms of products, namely taste, price and color. Then in terms of packaging, namely product halal, ease of packaging and nutritional value. The technical requirements that get the highest marks in terms of product are fine salt texture and fresh raw materials. then in terms of packaging, there is complete label information and selection of font size on the packaging.

Keywords: *Packaging Attributes, Flow Salt, Healthy Salt, QFD*