

RINGKASAN

Peningkatan Kualitas Produk Pie Susu Ubi Ungu *Flavour* Kopi Dengan Metode QFD (*Quality Function Deployment*), M. Said Mubarak, NIM B32171630, Tahun 2020, 67 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah Surya N., S.Si., M.Si (Pembimbing I).

Sampel yang digunakan pada studi kasus ini adalah pie susu ubi ungu Aransha dan pie susu Dhian. Ubi ungu memiliki potensi pangan olahan yang sudah dikembangkan selain hanya direbus atau digoreng untuk dikonsumsi dapat juga dijadikan tepung sebagai bahan inovasi, inovasi yang sudah ada dari tepung ubi ungu yaitu pie susu ubi ungu. Pie susu tidak hanya memiliki rasa original akan tetapi memiliki beragam rasa salah satunya adalah varian rasa kopi. Penelitian studi kasus ini menggunakan metode yang dapat digunakan untuk menilai dan menerjemahkan keinginan konsumen, metode tersebut yaitu *Quality Function Deployment* (QFD). Tujuan dari penelitian studi kasus ini terhadap pengembangan mutu dari pie susu ubi ungu *flavour* kopi dengan metode *Quality Function Deployment* (QFD) adalah untuk memenuhi keinginan konsumen serta meningkatkan mutu dari pie susu ubi ungu *flavour* kopi sehingga bisa lebih bersaing di khalayak masyarakat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *goal* atribut kebutuhan konsumen terhadap produk pie susu ubi ungu Aransha belum mencapai target, kecuali pada atribut mutu harga produk yang mencapai target kepuasan pelanggan. Maka dari itu, untuk atribut yang belum mencapai target harus dilakukan perbaikan. Begitu pula pada nilai *benchmarking* pie susu ubi ungu Aransha lebih rendah dari pie susu Dhian pada beberapa respon teknis. Atribut mutu yang digunakan pada penelitian studi kasus ini didapatkan 8 atribut mutu.