

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ubi ungu merupakan hasil tanaman yang telah dibudidayakan di Indonesia dan berdaya hasil cukup tinggi. Berbagai jenis varietas ubi ungu yang telah dikembangkan oleh Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (BALITKABI) memiliki potensi hasil 15 – 25,70 ton/ha (Ticoalu, Yunianta, & Maligan, 2016). Daging ubi jalar putih dan ungu biasanya lebih padat dan kering, sedangkan daging ubi jalar oranye/kuning lebih lunak dan mengandung kadar air tinggi (Rijal, Natsir, & Sere, 2019). Potensi pangan olahan dari ubi yang sudah dikembangkan selain hanya direbus atau digoreng untuk dikonsumsi dapat juga dijadikan tepung sebagai bahan inovasi. Seiring dengan meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap olahan tepung seperti *rainbow cake*, *ombre cake*, dan lain sebagainya. Selain itu juga, inovasi penggunaan tepung ubi ungu digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan pie masih sedikit dilakukan, contoh inovasi yang sudah ada yaitu pie ubi ungu (Wati & Yudhistira, 2018)

Pie susu adalah salah satu kuliner atau jajanan khas Bali yang digemari oleh wisatawan dan sudah banyak tersedia di pasar oleh-oleh khas Bali (Manurung, Wrasianti, & Yoga, 2015). Pie merupakan salah satu makanan yang banyak digemari masyarakat mulai dari kalangan muda sampai yang tua karena rasa pie yang manis dan renyah sehingga disukai masyarakat pada umumnya. Selain itu pie juga merupakan makanan ringan yang praktis dan cukup mudah dalam pengolahannya (Wati & Yudhistira, 2018). Pie susu tidak hanya memiliki rasa original akan tetapi memiliki beragam rasa yang sudah banyak dikembangkan, salah satu varian rasa yang sudah berkembang dalam industri pie susu adalah varian rasa kopi.

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Marhaenanto, Soediby, & Farid,

2015). Secara signifikan produksi biji kopi di Indonesia terus meningkat, namun mutu hasil pengolahan kopi yang dihasilkan umumnya masih rendah. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia (Marhaenanto, Soediby, & Farid, 2015). Selain memiliki banyak kandungan, kopi salah satu komoditi yang sangat digemari oleh masyarakat, karena memiliki cita rasa dan aroma yang khas.

*Quality Function Deployment* (QFD) adalah metode yang digunakan secara luas untuk meningkatkan desain produk atau jasa sesuai dengan kebutuhan pelanggan. Alasan utama untuk menggunakan QFD adalah periode yang memberikan prioritas kepada kepuasan pelanggan, terutama pada proses pengambilan keputusan dan menyediakan menggunakan kinerja manajemen secara efisien. Penyebaran QFD umumnya digunakan sebagai manajemen mutu berorientasi pelanggan dan metodologi pengembangan produk di industri manufaktur. Tujuan dilakukannya 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.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pemilihan kriteria atribut mutu untuk produk pie susu yang dibutuhkan oleh konsumen ?
2. Bagaimana tahapan metode *Quality Function Deployment* dalam meningkatkan mutu produk pie susu ?
3. Bagaimana usaha perbaikan produk pie susu dengan menggunakan metode QFD ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui kriteria atribut produk pie susu yang diinginkan dan dibutuhkan oleh konsumen.

2. Untuk mengetahui tahapan *Quality Function Deployment* (QFD) dalam meningkatkan mutu produk pie susu.
3. Untuk mengetahui hasil penetapan prioritas proses produksi yang dapat menghasilkan pie susu sesuai harapan pelanggan.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Memberi informasi hasil kualitas mutu pada produk pie susu dengan analisa metode QFD.
2. Membantu produk pie susu untuk meningkatkan kepuasan konsumen dalam membeli produk yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen.