

## RINGKASAN

**Penerapan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Untuk Perbaikan Kualitas Roti Goreng Isi Produksi UMKM Diva Food and Bakery Di Kota Bekasi** Afra Baitun Nisa, NIM B32191363 tahun 2022, 74 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP, MP (Pembimbing).

Roti goreng isi beku adalah salah bentuk diversifikasi dari roti, umumnya roti hanya mempunyai umur simpan paling lama hanya bertahan selama 7 hari. Produk roti goreng isi beku ini mempunyai kelebihan yaitu memiliki umur simpan relatif lebih lama dari pada roti biasanya yaitu bisa mencapai 7 bulan. Roti goreng isi beku ini dalam proses pembuatannya hampir sama dengan proses pembuatan roti pada umumnya, tetapi pada proses akhirnya memiliki kemiripan dengan roti asal China yaitu bakpao dengan proses akhirnya adalah pengukusan bukan dipanggang. Salah satu produsen roti goreng isi beku ini adalah UMKM Diva Food and Bakery yang berdiri sejak tahun 2004.

Penelitian ini mempunyai tujuan untuk mengetahui dan memperbaiki atribut mutu serta respon teknis pembuatan roti goreng isi beku sesuai dengan harapan pelanggan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Quality Function Deployment (QFD) dengan penyusunan House of Quality (HoQ).

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa yang diharapkan pelanggan terdapat 8 atribut mutu yaitu meliputi rasa, aroma tekstur, warna, harga produk, informasi produk, umur simpan, dan promosi. Atribut mutu yang menjadi prioritas adalah atribut mutu rasa dan tekstur. Respon teknis pada penelitian ini terdapat 12 respon teknis yaitu meliputi persiapan bahan baku, penimbangan bahan baku, pencampuran bahan, pengembangan adonan, penimbangan dan pembagian adonan, pembulatan adonan, pengisian isi, pelapisan tepung roti, pengembangan singkat, pengukusan, pendinginan dan pengemasan. Adapun respon teknis yang perlu ditingkatkan yaitu respon teknis pengukusan dan pencampuran. Saat proses pengukusan apabila tidak dilakukan secara maksimal maka akan mempengaruhi atribut mutu seperti tekstur dan aroma. Pengukusan yang tidak sempurna dapat

menyebabkan roti tidak matang dengan sempurna sehingga pada produk akhir roti diperoleh tekstur yang sedikit keras dan aroma yang kurang dikehendaki.