

RINGKASAN

Penerapan Metode Quality Function Deployment Dalam Meningkatkan Mutu Produk Roti Kasur Studi Kasus Pada Teaching Factory Bakery Polije, Sariang Putra Arifandi, NIM B32171917, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Mokh. Fatoni kurnianto, S.TP, MP (Pembimbing), Drs. Syaiful Bachri, MM (ketua penguji) dan Ir. Agus Santoso (anggota penguji).

Roti manis merupakan produk yang cukup populer dan mempunyai rasa yang menonjol, roti manis banyak diminati karena praktis dan bisa digunakan sebagai pengganti nasi. Roti manis merupakan suatu usaha yang telah banyak diproduksi di Jember, salah satu pelaku usahanya yaitu Tefa Bakery Polije Tefa Bakery Polije berdiri sejak tahun 1999 dengan produk unggulannya yaitu aneka roti tawar. Namun, seiring dengan perkembangan waktu Tefa Bakery Polije juga memproduksi roti manis khususnya roti kasur

. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui atribut mutu pada roti kasur Tefa Bakery Polije berdasarkan harapan pelanggan, mengetahui harapan pelanggan terhadap produk roti kasur SIP, mengetahui hasil respon teknis konsumen pada roti kasur SIP jika dibandingkan dengan produk sejenis yang ada di pasaran yaitu roti kasur Mr Bread dan Panca Warna menggunakan teknik QFD (*Quality Function Deployment*). Pada matriks HOQ (House of Quality) memiliki enam tahapan penting, yaitu identifikasi kebutuhan pelanggan dan penetapan kebutuhan pelanggan, identifikasi respon teknis, penentuan hubungan antara respon teknis dan kebutuhan pelanggan, penilaian hubungan (*trade off*) antar respon teknis, penentuan matriks perencanaan dan penentuan matrik teknis.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat menunjukkan bahwa atribut mutu produk teh hijau tamba memiliki 10 atribut mutu yang terdiri dari warna, rasa, aroma, tekstur, umur simpan produk, desain kemasan, ketersediaan produk, , harga produk dan informasi produk, kemasan tidak mudah rusak. Harapan pelanggan yang diinginkan pada atribut mutu produk roti kasur adalah berwarna kuning keemasan, rasa manis, beraroma khas roti kasur, tekstu lembut, umur simpan yang lama, serta harga harus sesuai dengan kualitas yang telah diberikan, Produk roti kasur memiliki banyak kekurangan dari segala dimensi baik dari *performance, serviceability, durability, conformance*. Agar didapatkan produk

yang mempunyai daya saing tinggi dengan produk lain, maka harus dilakukan perbaikan.