

## RINGKASAN

**PENINGKATAN KUALITAS PRODUK KEBAB *SEAFOOD* (*SI KEBOOD*) DENGAN METODE QFD (Quality Function Deployment)**, Gregah Akbar Ajisaputra, NIM B32171622, Tahun 2020, 60 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah Surya N., S.Si., M.Si (Pembimbing I).

Kebab *seafood* merupakan kebab dengan bahan dasar hasil perikanan yang mana tidak kalah manfaat dan kandungan gizinya dengan daging sapi atau kambing. Kebab *seafood* memiliki sumber protein yang dapat menambah gizi dari produk Kebab *seafood* ini. Dalam mengembangkan usaha bisnis Kebab *seafood*, produsen perlu memperhatikan aspek aspek yang menunjang untuk keberhasilan suatu usaha. Berdasarkan banyaknya pesaing kebab *seafood* Si Kebood ini perlu dikembangkan agar mampu bersaing dengan ciri khas yang di gemari konsumen sehingga konsumen mendapatkan kepuasan tersendiri dengan menggunakan 8 atribut mutu. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk menilai dan menerjemahkan keinginan konsumen adalah *Quality Function Deployment* (QFD). Penerapan QFD pada proses peningkatan kualitas kebab *seafood* dapat memberikan berbagai macam informasi penting mengenai kebutuhan dan keinginan konsumen. Berdasarkan Hasil penelitian *goal* atribut kebutuhan konsumen terhadap rasa, umur simpan, kemasan dan ketersediaan produk pada kebab *seafood* Si Kebood 4 atribut tersebut belum mencapai target, jadi harus dilakukan perbaikan pada atribut tersebut. Begitu pula pada nilai *benchmarking* kebab *seafood* Si Kebood kalah dengan kebab *seafood* Baba Rafi pada beberapa respon teknis, oleh karena itu didapatkan hasil perancangan strategi bersaing kebab *seafood* Si Kebood dengan memperbaiki rasa, kemasan, umur simpan produk dan ketersediaan produk.