

## RINGKASAN

**Penerapan Metode QFD (*Quality Function Deployment*) pada produk roti manis isi vanilla Studi Kasus Pada Produk Roti Manis isi Vanilla SMKN 5 Jember**, Tata Inggarita Fitrianti Putri, NIM B32160993, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Mokh. Fatoni kurnianto, S.TP, MP (Pembimbing), Dr. Titik Budiati, S.Tp, MT, M.Sc (Ketua Penguji), dan Ir. Wahyu suryaningsih, M.Si (Anggota Penguji).

Roti manis merupakan produk pangan berbahan dasar tepung. Produk ini bisa menjadi alternatif pangan pengganti nasi serta memiliki banyak gizi, sehingga sangat di gandrungi oleh masyarakat Indonesia. Salah satu pelaku agroindustri yang memproduksi roti manis isi vanilla adalah SMKN 5 Jember jurusan agribisnis pengolahan hasil pertanian.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui harapan konsumen terhadap produk roti manis isi vanilla, serta membandingkan kualitas roti manis isi vanilla SMKN 5 Jember dengan kompetitor yaitu Wina Bakery menggunakan metode terstruktur yaitu *Quality function Deployment* (QFD).

Hasil penelitian menunjukkan bahwan atribut mutu roti manis isi vanilla memiliki delapan atribut yang terbagi ke dalam delapan dimensi mutu produk yang meliputi Warna, rasa, aroma, tekstur, ketersediaan produk, promosi, bentuk kemasan, dan umur simpan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak semua atribut mutu mampu dipenuhi pada produk roti manis isi vanilla SMKN 5 Jember. Dari 8 atribut yang ada, terdapat 4 atribut mutu yang mampu dipenuhi adalah 1) warna ; 2) rasa ; 3)aroma ; dan 4) tekstur. Atribut mutu yang menjadi kelemahan dari roti manis isi vanilla SMKN 5 Jember berasal dari dimensi *serviceability*, 1) ketersediaan produk; dan 2) promosi. Pada dimensi *aesthetics* yang menjadi titik kelemahan adalah bentuk kemasan yang kurang menarik. Sedangkan, kelemahan pada dimensi *durability*, yaitu ; 1) umur simpan produk yang cukup singkat yaitu selama 3-5 hari.