

## RINGKASAN

Analisis Kualitas Tape Cipta Rasa di UD. Cipta Rasa Dengan Metode *Quality Function Deployment* (QFD), Novina Rahmawati, NIM B32210551, Tahun 2024, 53 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Tape singkong adalah salah satu produk makanan yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat atau sumber pati yang melibatkan ragi dalam proses pembuatannya. Produksi tape yang dihasilkan oleh Kabupaten Jember hampir 1,5 ton setiap harinya, tape menjadi salah satu makanan tradisional yang banyak dicari wisatawan untuk dijadikan oleh - oleh ketika berkunjung di Jember, namun tape singkong merupakan makanan yang tidak tahan lama, sehingga harus segera dikonsumsi. Tape Cipta Rasa merupakan salah satu produk olahan singkong *home industry* yang ada di Kabupaten Jember. Semakin meningkatnya industri makanan yang terus berkembang dan semakin banyaknya persaingan kualitas produk, sehingga menjadi salah satu alasan perlu dilakukan peningkatan kualitas pada produk tape Cipta Rasa. Penelitian ini menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD) untuk menentukan dan menerjemahkan kebutuhan konsumen. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui atribut mutu dan respon teknis yang perlu ditingkatkan sesuai harapan konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa atribut mutu dari tape Cipta Rasa yang menjadi harapan konsumen yaitu warna, rasa, aroma, tekstur, harga, daya tahan, informasi produk (SNI, P-IRT, ISO 2000, dan Halal), bentuk kemasan, dan kemudahan layanan. Atribut mutu yang menjadi prioritas dilakukannya peningkatan adalah atribut mutu warna (5,38), tekstur (6,24), dan kemudahan layanan (10,94). Respon teknis yang menjadi prioritas pertama serta membutuhkan peningkatan adalah proses pengemasan (6,42), prioritas kedua pada proses pemilihan bahan baku (5,264) dan peragian menjadi prioritas ketiga dengan nilai 4,932. Peningkatan yang dilakukan pada atribut mutu dan respon teknis produk tape Cipta Rasa agar bisa memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga dapat bersaing dengan kompetitor di pasaran.