

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah di Provinsi Jawa Timur yang menghasilkan berbagai komoditas potensial disektor pertanian, salah satunya yaitu singkong. Singkong yang dihasilkan oleh Kabupaten Jember dalam jumlah yang cukup besar. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Jember tahun 2020 bahwa luas panen singkong sebesar 542 Ha dengan produktivitas singkong sebanyak 175.17 Kw/Ha, dan jumlah produksi singkong yang dihasilkan sebesar 9,492 ton (BPS, 2020). Proses produksi singkong menjadi produk olahan singkong yang menghasilkan berbagai aneka produk sampingan dalam skala besar maupun kecil. Semua bagian dari singkong, seperti daun dan batangnya dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Tanaman singkong banyak dimanfaatkan oleh masyarakat untuk dibuat menjadi berbagai macam olahan pangan seperti tape singkong. Selain dapat dikonsumsi secara langsung, tape singkong juga bisa diolah menjadi berbagai macam produk makanan lain seperti suwar-suwir, dodol tape, proll tape, dan lain sebagainya. Semua produk berbahan baku singkong ini banyak dijual di pasaran.

Tape singkong adalah salah satu produk makanan yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat atau sumber pati yang melibatkan ragi dalam proses pembuatannya. Pembuatan tape terdapat beberapa mikroorganisme yang digunakan seperti *Saccharomyces Cerevisiae*, *Rhizopus Oryzae*, *Pediococcus*, dan lain-lain (Ganjar, 2003 dalam Nurzaha, 2019). Mikroorganisme yang biasanya digunakan adalah *Saccharomyces Cerevisiae* yang memiliki fungsi untuk mengubah karbohidrat (pati) menjadi gula dan alkohol. Proses ini dapat menyebabkan tekstur tape menjadi empuk dan lunak (Hasanah dkk., 2012). Setelah proses fermentasi, bahan mengalami perubahan rasa, aroma, tekstur, dan warna.

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 (Utami, 2024), namun tape

singkong juga merupakan produk makanan yang mudah rusak atau tidak tahan lama, sehingga harus segera dikonsumsi (Kanino, 2019). Tape Cipta Rasa merupakan salah satu produk olahan singkong *home industry* yang ada di Kabupaten Jember, tepatnya berlokasi di Dusun Krajan Kopang, Desa Darsono, Kec. Arjasa, Kab. Jember, Jawa Timur. Bahan baku produk tape Cipta Rasa adalah singkong yang berwarna kuning, karakteristik bahan baku yang digunakan oleh produk tape Cipta Rasa dapat mempengaruhi kualitas tape yang dihasilkan, setiap produksi menghasilkan tape singkong dengan kisaran sebanyak 20-50 kg per kemasan setiap hari. Produk tape Cipta Rasa ini masih belum banyak dikenal oleh masyarakat karena letak penjualannya yang kurang strategis yaitu berada di pedesaan, pada proses penjualannya juga mengalami kenaikan dan penurunan pada saat tertentu. Tape Cipta Rasa tergolong masih memiliki kualitas yang cukup rendah dari segi kualitas warna dan tekstur, tape singkong juga banyak diproduksi oleh kompetitor yang lebih terkenal dan memiliki kualitas yang baik, oleh sebab itu perlu dilakukan peningkatan kualitas pada produk tape Cipta Rasa sesuai dengan apa yang diinginkan oleh konsumen serta untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen, agar produk tape Cipta Rasa ini dapat dikenal dan memiliki peminat yang cukup banyak.

Upaya dalam meningkatkan kualitas produk untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen dapat dengan metode *Quality Function Deployment (QFD)*. *Quality Function Deployment (QFD)* merupakan metode yang sesuai dalam menyelesaikan masalah pada produk tape Cipta Rasa, karena QFD adalah konsep pendekatan struktur dalam menentukan apa yang menjadi kebutuhan konsumen, keinginan konsumen dan menerjemahkan keinginan tersebut dalam perencanaan secara akurat untuk proses produksi/manufaktur yang tepat. Prinsip *Quality Function Deployment (QFD)* membantu dalam mendengarkan suara atau keinginan konsumen dan berguna untuk *brainstorming sessions* (pengembangan ide, memecahkan masalah dan mengeksplorasi solusi potensial) bagi tim pengembang untuk menentukan cara terbaik dalam memenuhi keinginan konsumen (Wijaya, 2018 dalam Wibowo, 2021).

1.2 Rumusan Masalah

1. Atribut mutu apa saja yang harus diperbaiki pada produk Tape Cipta Rasa sesuai harapan konsumen?
2. Respon teknis apa saja yang perlu diperbaiki pada produk Tape Cipta Rasa sesuai harapan konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui atribut mutu yang harus diperbaiki pada produk Tape Cipta Rasa sesuai dengan harapan konsumen.
2. Untuk mengetahui respon teknis yang perlu diperbaiki pada produk Tape Cipta Rasa sesuai dengan harapan konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Dapat memberikan informasi mengenai atribut mutu produk Tape Cipta Rasa yang perlu diperbaiki dengan penerapan metode *Quality Function Deployment* (QFD).
2. Dapat sebagai informasi mengenai respon teknis untuk dikembangkan sehingga produk Tape Cipta Rasa sesuai dengan harapan konsumen.