

RINGKASAN

Analisa Kualitas Produk Bawang Goreng di UKM Sambal Bawang Mbak May dengan Metode Kano dan QFD, Iin Fitriyanti Rosmalia Sholihah, NIM. B32210775, 2024, 50 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. M. Ardiyansyah S. N., S., Si., M. Si. (Dosen Pembimbing).

Usaha Kecil Menengah (UKM) merupakan sektor usaha yang berkaitan dengan bidang perdagangan dan industri pengolahan serta industri kecil lainnya karena usaha ini dikerjakan dalam skala rumah tangga. Bawang merah merupakan salah satu komoditas yang dijadikan bahan utama suatu usaha, yaitu produk bawang goreng. Salah satu UKM yang memproduksi bawang goreng yaitu UKM Sambal Bawang Mbak May yang berada di Kabupaten Jember, Jawa Timur dengan skala usaha *home industry*. Usaha tersebut memiliki kapasitas produksi 7 kg sambal bawang goreng per minggu yang dikemas menggunakan kemasan *standing pouch* dengan berat per kemasan adalah 250 gram.

Peningkatan penjualan produk bawang goreng di UKM Sambal Bawang Mbak May dapat dilakukan melalui proses analisa kualitas produk bawang goreng yang diproduksi di UKM Sambal Bawang Mbak May. Metode analisa kualitas yang digunakan adalah metode Kano dan QFD (*Quality Function Deployment*). Metode Kano merupakan metode yang memiliki tujuan untuk mengelompokkan atribut-atribut mutu produk berdasarkan tingkat dimana produk dapat memuaskan kebutuhan konsumen. Metode QFD merupakan metode yang digunakan untuk memperbaiki produk agar sesuai dengan keinginan konsumen berdasarkan atribut mutu produk dan respon perusahaan.

Berdasarkan analisa dan perhitungan yang telah dilakukan, diketahui bahwa pada penerapan metode Kano terdapat 5 atribut berkategori *Must be* (Aroma, tekstur, kemudahan membuka kemasan dan bahan yang digunakan, informasi produk, dan kenampakan desain kemasan). Pada analisa QFD atribut yang menjadi prioritas perbaikan adalah atribut informasi produk dengan respon teknis proses pengemasan.