

RINGKASAN

Analisis Perbaikan Kualitas Produk Roti Tawar di Lia Bakery – Roti dan Kue *Homemade* Dengan Metode *Quality Function Deployment* (QFD), Dwi Febriyanti, NIM. B32221242, Tahun 2025, 58 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Roti merupakan hasil olahan dari campuran tepung terigu, air, dan ragi, yang diolah melalui proses pengulenan, fermentasi, dan kemudian dipanggang dalam oven. Roti kini hadir dalam berbagai jenis dan menjadi pilihan utama masyarakat Indonesia sebagai sarapan atau camilan, sehingga mendorong pertumbuhan industri roti termasuk skala rumahan. Lia Bakery – Roti dan Kue *Homemade*, usaha rumahan dari Pasuruan yang berdiri sejak tahun 1990, memproduksi roti berkualitas seperti roti tawar. Namun, penjualan roti tawar mengalami penurunan karena persaingan produk yang semakin inovatif serta banyaknya merek yang berada di pasaran. Alasan tersebut menjadi salah satu pertimbangan penting perlunya peningkatan kualitas pada produk roti tawar Lia Bakery – Roti dan Kue *Homemade*. Penelitian ini memanfaatkan pendekatan *Quality Function Deployment* (QFD) dalam rangka mengidentifikasi kebutuhan pelanggan. Tujuan utamanya adalah menentukan atribut kualitas dan respons teknis yang perlu diperbaiki agar selaras dengan harapan konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa atribut mutu roti tawar Lia Bakery – Roti dan Kue *Homemade* yang diharapkan oleh konsumen meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, harga, umur simpan, informasi produk (P-IRT dan Halal), bentuk kemasan, serta kemudahan mendapatkan produk. Atribut mutu yang menjadi prioritas untuk ditingkatkan adalah kemudahan mendapatkan produk (14,28), informasi produk (P-IRT dan Halal) (13,99), dan umur simpan (5,24). Sementara itu, respon teknis yang menduduki prioritas utama untuk ditingkatkan adalah proses pengemasan (6,60), diikuti oleh pemilihan bahan (2,43) sebagai prioritas kedua, dan proses pengovenan sebagai prioritas ketiga dengan nilai 2,07. Peningkatan yang dilakukan pada atribut mutu dan respon teknis produk roti tawar Lia Bakery – Roti dan Kue *Homemade* agar bisa memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga dapat bersaing dengan kompetitor di pasaran.