

RINGKASAN

Penerapan Metode Quality Function Deployment Dalam Meningkatkan Mutu Produk Teh Hijau Studi Kasus Pada PT.Perkebunan Tambi Wonosobo”, Yusuf Abdilbar, NIM B32171642, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Mokh. Fatoni kurnianto, S.TP, MP (Pembimbing), Mulia W. Apriliyanti, S.TP.,MP (ketua penguji) dan Anna Mardiana H, S.TP, M.Sc (anggota penguji).

Teh hijau merupakan salah satu jenis teh yang prosesnya tidak melalui proses fermentasi. Teh hijau berdasarkan hasil penelitian memiliki kandungan katekin yang merupakan golongan polifenol. Senyawa ini diketahui efektif dalam menurunkan risiko penyakit kardiovaskular, diabetes, penurunan berat badan, sebagai antiinflamasi, antivirus dan antibakteri. Unit usaha yang memproduksi teh hijau untuk pengambilan sampel penelitian ini adalah teh hijau PT.Tambi Wonosobo. Unit usaha PT.Tambi adalah salah satu unit usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan teh. Produk unggulan yang dihasilkan adalah teh hitam Tambi.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui atribut mutu pada teh hijau tambி berdasarkan harapan pelanggan, mengetahui harapan pelanggan terhadap produk teh hijau tambி, mengetahui hasil respon teknis konsumen pada teh hijau tambி jika dibandingkan dengan produk sejenis yang ada di pasaran yaitu teh hijau sariwangi dan teh hijau kepala djenggot menggunakan teknik QFD (*Quality Function Deployment*). Pada matriks HOQ (House of Quality) memiliki enam tahapan penting, yaitu identifikasi kebutuhan pelanggan dan penetapan kebutuhan pelanggan, identifikasi respon teknis, penentuan hubungan antara respon teknis dan kebutuhan pelanggan, penilaian hubungan (*trade off*) antar respon teknis, penentuan matriks perencanaan dan penentuan matrik teknis.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat menunjukkan bahwa atribut mutu produk teh hijau tambி memiliki 10 atribut mutu yang terdiri dari warna,

rasa, aroma, umur simpan produk, variasi ukuran kemasan, label kemasan, ketersediaan produk, kemudahan memperoleh produk, harga produk dan informasi produk. Harapan pelanggan yang diinginkan pada atribut mutu produk teh hijau adalah berwarna hijau, rasa sepat, beraroma khas teh, umur simpan yang lama, serta harga harus sesuai dengan kualitas yang telah diberikan, Produk teh hijau tamba memiliki banyak kekurangan dari segala dimensi baik dari *performance, serviceability, durability, conformance*. Agar didapatkan produk yang mempunyai daya saing tinggi dengan produk lain, maka harus dilakukan perbaikan.