

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh (*Camellia sinensis*) adalah bahan minuman yang sangat sering dikonsumsi di Indonesia serta berbagai lapisan masyarakat. Teh juga mengandung banyak bahan-bahan aktif yang berfungsi sebagai antioksidan maupun antimikroba. Tanaman teh merupakan tanaman yang dapat tumbuh di daerah tropis dan subtropis dengan curah hujan tidak kurang dari 1.500 mm. Tanaman teh dapat tumbuh dengan baik di dataran tinggi dan pegunungan yang berhawa sejuk dengan temperatur udara 13-29° C. Teh hijau merupakan salah satu bahan alam yang memiliki kandungan polifenol yang tinggi. Dari berbagai penelitian yang telah dilakukan, polifenol terbukti berfungsi sebagai antioksidan yang efektif bagi tubuh. Antioksidan dapat membantu regenerasi sel, merangsang pengeluaran insulin dan meningkatkan kesensitifan reseptor insulin (Adelliana, 2015).

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 (Cyboran et al., 2015). Kandungan katekin terbanyak yaitu (-)-*epigallocatechin-3-gallate* (EGCG) ditemukan berkaitan kuat dengan penurunan risiko penyakit metabolik (Adelliana, 2015).

PT. Perkebunan Tambi merupakan salah satu perusahaan pengolahan teh yang cukup terkenal dan berkualitas. Hasil produksi teh di PT Perkebunan Tambi sebagian besar telah di export ke berbagai negara-negara 25 di dunia seperti Amerika Serikat, Kanada, Inggris, Jepang, Jerman, Polandia, Inggris, Australia, Selandia Baru, Rusia, Irak dan Uni Emirat Arab. Seiring dengan perkembangan industri yang menuntut produsen untuk menghasilkan produk yang berkualitas, maka dengan pemberian jaminan mutu dari perusahaan terhadap produk sangat berpengaruh dalam menentukan pasar dan daya saing

produk. Terdapat beberapa jenis teh yang dihasilkan di PT.Tambi salah satunya teh hitam, teh Oolong, teh putih dan teh hijau (Dewi, 2010)

Quality function Deployment (QFD) merupakan salah satu metode perencanaan dan pengembangan produk secara terstruktur untuk menentukan kebutuhan pelanggan sehingga konsumen atau pelanggan merasa puas untuk mengkonsumsi produk yang diinginkannya. Implementasi Quality Function Deployment (QFD) dapat membantu industri pangan dalam melakukan desain Kualitas Produknya. QFD merupakan proses menentukan suara konsumen (“what”) dan menerjemahkannya ke dalam suara perusahaan (“how”), terkait cara keinginan konsumen tersebut dapat dipenuhi oleh perusahaan (Heizer dan Render, 2011).

1.2 Rumusan Masalah

Perumusan masalah dilakukan dengan menganalisa berbagai macam permasalahan yang ada di produk dalam upaya meningkatkan kualitas untuk dilakukan pengembangan dari produk tersebut. Secara rinci, permasalahan yang timbul dari produk teh hijau PT.Tambi Wonosobo adalah sebagai berikut :

- a. Apa saja atribut mutu produk teh hijau PT.Tambi Wonosobo ?
- b. Apakah PT.Tambi Wonosobo membuat produk sesuai dengan harapan pelanggan ?
- c. Bagaimana kualitas produk teh hijau PT.Tambi wonosobo jika dibandingkan dengan produk lain ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan strategi meningkatkan kualitas dari produk teh hijau dengan menggunakan metode QFD. Tujuan lain yang ingin di capai adalah :

- a. Untuk mengetahui atribut mutu pada produk teh hijau PT.Tambi Wonosobo
- b. Untuk mengetahui harapan responden terhadap produk PT.Tambi Wonosobo
- c. Membandingkan kualitas produk dari teh hijau PT.Tambi Wonosobo dengan produk teh hijau yang lain

1.4 Manfaat

- a. Untuk mengetahui harapan pelanggan terhadap atribut mutu dari produk teh hijau PT.Tambi Wonosobo
- b. Sebagai informasi bagi PT.Tambi Wonosobo untuk dapat melakukan perbaikan kualitas mutu dari produk teh hijau PT.Tambi Wonosobo yang sesuai dengan harapan pelanggan
- c. Penelitian ini menjadi tambahan pengetahuan bagi dunia pendidikan dalam hal perbaikan mutu sebuah produk khususnya mengenai pengembangan metode berbasis QFD untuk mengembangkan produk teh hijau PT.Tambi Wonosobo