

RINGKASAN

Perbaikan Mutu Kaldu Jamur Dengan Metode *Quality Function Deployment (QFD)* Di PT XYZ, Iffa Nur Jannah, NIM. B32230102, Tahun 2026, 93 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing)

Kaldu jamur merupakan produk penyedap pangan yang banyak digunakan sebagai alternatif penyedap rasa karena memiliki cita rasa gurih atau umami. Persaingan produk kaldu jamur yang semakin ketat menuntut perusahaan untuk terus meningkatkan kualitas produk sesuai kebutuhan konsumen. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi atribut mutu yang dianggap penting oleh konsumen, menentukan prioritas kebutuhan konsumen, serta merumuskan prioritas respon teknis dalam pengembangan kualitas Produk A menggunakan metode *Quality Function Deployment (QFD)*. Penelitian dilakukan terhadap 100 responden melalui penyebaran kuesioner yang diuji validitas dan reliabilitasnya menggunakan IBM SPSS Statistics 25, kemudian dianalisis menggunakan *House of Quality (HOQ)*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh atribut mutu dinyatakan valid dan reliabel. Atribut yang memiliki tingkat kepentingan tertinggi adalah rasa gurih / umami (larutan), aroma khas jamur (powder & larutan), warna / penampakan (powder). Hasil *planning matrix* menunjukkan bahwa rasa gurih / umami (larutan) menjadi prioritas utama kebutuhan konsumen. Sementara itu, hasil *House of Quality* menunjukkan bahwa pemeriksaan kualitas, penerimaan bahan baku, penimbangan (*weighing*), serta pengecilan ukuran (*crushing*) merupakan respon teknis yang menjadi prioritas utama. Berdasarkan hasil tersebut, perusahaan perlu memfokuskan pengembangan produk pada penguatan pengendalian mutu, pemilihan bahan baku, pengemasan, serta sistem penyimpanan dan distribusi untuk meningkatkan kepuasan konsumen dan daya saing produk.