

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bubuk kaldu jamur merupakan produk penyedap rasa berbasis jamur yang dihasilkan melalui proses ekstraksi dan pengeringan sehingga diperoleh produk berbentuk serbuk yang praktis dan mudah digunakan. Kaldu jamur berkembang sebagai alternatif penyedap rasa berbasis nabati karena mampu memberikan cita rasa gurih (umami) alami serta memiliki kandungan gizi yang beragam, seperti β -glukan, vitamin B kompleks, mineral, serat pangan, dan senyawa antioksidan (Valverde *et al.*, 2015). Seiring meningkatnya tren konsumsi pangan sehat dan berbasis nabati, minat konsumen terhadap produk dengan bahan yang dipersepsikan lebih alami juga semakin meningkat (Asioli *et al.*, 2017). Kondisi tersebut mendorong PT XYZ meluncurkan produk kaldu jamur pada tahun 2024 untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan penyedap rasa yang praktis, bernilai gizi, dan sesuai dengan gaya hidup modern.

Meskipun memiliki potensi pasar yang besar, kaldu jamur PT XYZ sebagai produk yang relatif baru perlu terus melakukan evaluasi dan pengembangan mutu sensoris agar mampu memenuhi ekspektasi konsumen yang terus berkembang. Saat ini, konsumen tidak hanya mempertimbangkan cita rasa, tetapi juga memperhatikan kandungan natrium, komposisi bahan, serta tingkat kealamian suatu produk. Pada kategori kaldu jamur, konsumen umumnya mengharapkan produk dengan karakteristik rasa gurih alami, kandungan jamur yang memadai, dan nilai kesehatan yang lebih baik dibandingkan penyedap rasa konvensional. Namun, masih terdapat keluhan terkait tingginya kandungan garam atau natrium serta rendahnya proporsi jamur dalam formulasi produk, sehingga menimbulkan kesenjangan antara ekspektasi dan persepsi konsumen terhadap kualitas produk. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa perbaikan mutu sensoris perlu dilakukan secara berkelanjutan dengan berorientasi pada kebutuhan dan preferensi konsumen agar produk tetap mampu bersaing di pasar.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk mendukung pengembangan mutu sensori produk adalah *Quality Function Deployment* (QFD). QFD merupakan metode yang menerjemahkan kebutuhan dan keinginan konsumen (*voice of customer*) ke dalam karakteristik teknis produk secara sistematis (Oktora & Amrina, 2023). Melalui QFD, perusahaan dapat mengidentifikasi atribut mutu sensori yang paling penting bagi konsumen dan menentukan prioritas perbaikan yang perlu dilakukan melalui penyusunan *House of Quality* (HOQ). Penerapan QFD pada industri pangan dinilai efektif karena mampu menghubungkan kebutuhan konsumen dengan respon teknis perusahaan sehingga pengembangan produk menjadi lebih terarah dan sesuai dengan harapan pasar (Benner *et al.*, 2003; Hidayat & Sukmono, 2023). Oleh karena itu, metode QFD dipilih dalam penelitian ini untuk menganalisis prioritas perbaikan mutu sensori produk kaldu jamur PT XYZ agar lebih sesuai dengan kebutuhan konsumen dan memiliki daya saing yang lebih baik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian, maka dirumuskan beberapa permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini sebagai berikut:

- a. Bagaimana karakteristik mutu sensori kaldu jamur yang diharapkan konsumen?
- b. Karakteristik mutu sensori apa saja yang masih perlu ditingkatkan pada kaldu jamur?
- c. Bagaimana urutan prioritas respon teknis yang dapat diterapkan untuk meningkatkan mutu sensori kaldu jamur berdasarkan *House of Quality* (HOQ)?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini disusun berdasarkan rumusan masalah yang telah ditetapkan, yaitu sebagai berikut:

- a. Untuk mengidentifikasi karakteristik mutu sensori kaldu jamur sesuai dengan harapan.

- b. Untuk menentukan karakteristik mutu sensori kaldu jamur yang perlu dilakukan perbaikan.
- c. Menyusun prioritas respon teknis sebagai upaya peningkatan mutu kaldu jamur menggunakan *House of Quality* (HOQ).

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan serta menjadi sumber informasi yang bermanfaat bagi pihak-pihak terkait. Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Memberikan informasi mengenai hasil analisis kualitas produk Kaldu Jamur dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD).
- b. Memberikan informasi kepada perusahaan mengenai prioritas respon teknis yang dapat dijadikan sebagai acuan dalam upaya perbaikan dan pengembangan kualitas produk Kaldu Jamur agar sesuai dengan harapan konsumen.