

RINGKASAN

Analisis Perbaikan Kualitas Produk Keripik Singkong di UMKM ABG Sinar Ciamis Jember dengan Metode *Quality Function Deployment* (QFD), Rizal Purnama, NIM. B32232273, Tahun 2026, 128 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Muhammad Ardiansyah, S.N., S.Si., M.Si. selaku Dosen Pembimbing

UMKM ABG Sinar Ciamis Jember merupakan usaha pengolahan pangan yang memproduksi keripik singkong. Persaingan industri makanan ringan yang semakin ketat menuntut perusahaan untuk terus meningkatkan kualitas produk sesuai kebutuhan konsumen. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis kebutuhan konsumen dan menentukan prioritas perbaikan kualitas produk keripik singkong menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD).

Metode QFD digunakan untuk menerjemahkan kebutuhan dan keinginan konsumen ke dalam respon teknis perusahaan melalui penyusunan *House of Quality* (HoQ). Data penelitian diperoleh melalui penyebaran kuesioner kepada 60 responden yang merupakan konsumen keripik singkong. Analisis dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu identifikasi kebutuhan konsumen (*voice of customer*), penyusunan *planning matrix*, *relationship matrix*, *technical correlation*, hingga *technical matrix* untuk menentukan prioritas respon teknis yang perlu dilakukan perusahaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 11 atribut kebutuhan konsumen yang digunakan dalam penilaian kualitas produk. Berdasarkan hasil analisis QFD, atribut yang menjadi prioritas utama perbaikan adalah EXP Date, informasi produk, dan kerenyahan dengan nilai *Normalized Raw Weight* masing-masing sebesar 0,112. Sementara itu, respon teknis yang diprioritaskan meliputi penirisan (3,63), pengemasan (3,46), pemberian bumbu (3,04), penggorengan (2,89), dan perendaman (2,64). Perbaikan pada atribut dan respon teknis tersebut diharapkan dapat meningkatkan kepuasan konsumen serta daya saing Keripik Singkong ABG Sinar Ciamis Jember.