

RINGKASAN

Penerapan Metode Quality Function Deployment (QFD) Pada Perbaikan Kualitas Bolu Gulung Di Toko Roti Arifah Ervin Grasiela, NIM B32180396 tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokh Fatoni Kurnianto.S.TP, MP (Pembimbing), Ir Wahyu Suryaningsih, M.Si (Ketua Penguji), dan M Ardiyansyah S.N, S.Si, M.Si (Anggota Penguji)

Bolu gulung merupakan kue bolu yang digulung tipis yang ditengahnya terdapat selai yang dibuat dengan bahan utama tepung terigu dan pencampuran bahan yang lain yang dijadikan adonan secara bertahap dan diakhiri dengan pengovenan adonan. Salah satu toko roti yang memproduksi bolu gulung di daerah Nganjuk yaitu Toko Roti Arifah yang berdiri sejak 2005 dengan produk bolu gulung yang paling utama,

Penelitian ini mempunyai tujuan untuk menganalisis produk bolu gulung yang diproduksi oleh toko roti Arifah menggunakan metode Quality Function Deployment dengan menggunakan matrik House Of Quality. Dalam tahapannya matrik house of quality memiliki 6 tahapan penting, diantaranya adalah identifikasi kebutuhan pelanggan serta penetapan kebutuhan pelanggan, indentifikasi respon teknis, penentuan hubungan antara respon teknis dan kebutuhan pelanggan, penilaian hubungan (*trade off*) antar respon teknis, penentuan matrik perencanaan dan penentuan matrik teknis.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa yang diharapkan oleh pelanggan ada 11 atribut mutu yang meliputi warna, rasa, aroma, mudah ditemukan, promosi, respon cepat terhadap keluhan, kemasan tidak mudah rusak, label pada produk, umur simpan produk, harga produk, kemasan mudah dibaca dari 11 atribut mutu yang menjadi utama kelemahannya salah satunya pada dimensi *performance* yaitu rasa pada bolu gulung Arifah. Dalam atribut mutu rasa disebabkan oleh pencampuran bahan. Dan pada *reabilty* khususnya pada pengemasan harus dijadikan prioritasnya.