

## RINGKASAN

**Peningkatan Kualitas Produk Teh Analog Kulit Salak di UD. Halwa Indoraya Jombang Dengan Metode QFD (*Quality Function Deployment*)**, Muhammad Rendy Alfian, NIM B32180613, 2021, 50 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. M. Ardiansyah Surya N., S.Si., M.Si ( Pembimbing Utama).

Teh celup merupakan salah satu jenis teh yang paling populer di pasaran karena kepraktisan dalam penyajian. Maka tidak diragukan lagi, jika industri minuman dengan produk teh celup berkembang cukup pesat, membuat para produsen terus bersaing dan berinovasi untuk memenuhi kepuasan para pelanggan. Salah satu produsen inovasi yang membuat teh analog dari kulit salak ini adalah UD. Halwa Indoraya Jombang yang berdiri sejak 2013. Permasalahan yang terus dihadapi UD. Halwa Indoraya Jombang ialah terus menerus adanya kompetitor baru dalam bisnis ini, sehingga berdampak pada penurunan penjualan. Oleh sebab itu, untuk meningkatkan jumlah penjualan UD. Halwa Indoraya perlu mengetahui aspek apa saja yang harus diperhatikan pada produk teh analog kulit salak yang diinginkan konsumen. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas produk dengan menilah dan menerjemahkan keinginan konsumen yaitu dengan metode *Quality Function Deployment* (QFD).

Penelitian ini mempunyai tujuan untuk mengetahui tahapan metode *Quality Function Deployment* (QFD) dalam meningkatkan mutu produk teh analog kulit salak UD. Halwa Indoraya, untuk membandingkan daya saing produk UD. Halwa Indoraya dengan produk kompetitor di pasaran dan untuk mengetahui atribut mutu apa saja yang harus dilakukan perbaikan pada produk teh analog kulit salak UD. Halwa Indoraya.

Tahapan-tahapan dalam peningkatan kualitas produk dengan pembuatan metode QFD diawali dengan tahap pengumpulan data, penyusunan *House of Quality* (HoQ) dan analisa HoQ.

Berdasarkan tingkat kepuasan pelanggan, atribut yang menjadi kelemahan dari teh analog kulit salak UD. Halwa Indoraya adalah dari segi dimensi *performance* dan *reliability*. Pada dimensi *performance* dengan atribut mutu (rasa, aroma, warna dan *after teste*) pelanggan lebih menyukai produk teh analog kulit salak dari produk kompetitor UD. Halwa Indoraya, rasa yang lebih disukai para konsumen, karena memiliki rasa yang tidak terlalu sepat. Aroma pada produk kompetitor lebih kuat, memiliki warna coklat muda dan *after teste* sedikit terasa sepat. Produk UD. Halwa Indoraya memiliki *performance* yang lebih rendah dibandingkan produk kompetitor karena memakai bahan baku kulit salak lokal yang cenderung memiliki rasa yang sepat dan kurangnya dalam penyortiran, sehingga kulit salak yang masih muda ikut ke dalam proses produksi. Sedangkan dari segi dimensi *reliability* yakni atribut mutu kemasan tidak mudah rusak pelanggan lebih menyukai kemasan dari teh analog kulit salak kompetitor, karena menggunakan kemasan *standing pouch* yang tidak mudah rusak dan dapat ditutup rapat kembali sehingga lebih efisien. Atribut mutu produk teh analog kulit salak UD. Halwa Indoraya yang diharapkan pelanggan untuk dilakukan perbaikan yakni rasa, aroma, warna, *after teste* dan kemasan tidak mudah rusak.