

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salak dapat dikembangkan dengan baik untuk memenuhi pasaran lokal atau pasaran luar negeri. Namun selama ini pemanfaatan salak hanya terfokuskan pada daging buahnya saja yang dapat diolah menjadi makanan atau minuman. Dengan begitu, salak akan memberikan dampak yang tidak bisa dihindarkan yakni bertambahnya limbah buah salak. Salah satu limbah dari buah salak adalah biji salak. Biji salak yang bersifat kasar dan keras cukup menyulitkan untuk diolah menjadi bahan yang dapat dimakan. Selebihnya biji salak hanya dibuang begitu saja dan digunakan sebagai benih dengan kualifikasi tertentu. Biji salak mengandung air 54,84%; lemak 0,48%; protein 4,22%; dan karbohidrat 38,9%. Dilatar belakangi keberadaan biji salak yang belum teroptimalkan dan juga kandungan komponen-komponennya maka biji salak dapat dikembangkan menjadi bahan dasar produk minuman yaitu kopi (Ariel,2012). Biji kopi sendiri terdapat komposisi kandungan kimia yang mirip dengan biji salak yakni lemak dan protein. Selain itu, biji salak banyak memiliki antioksidan. Pada hasil uji fitokimia juga menunjukkan bahwa biji salak mengandung senyawa flavonoid dan tannin serta sedikit alkaloid. Kandungan flavonoid mampu menurunkan kadar glukosa dalam darah (Rizky, 2015). Senyawa antioksidan memegang peranan penting dalam pertahanan tubuh terhadap pengaruh buruk yang disebabkan radikal bebas.

Kopi mengandung kafein yang apabila dikonsumsi secara berlebihan dapat berdampak bagi kesehatan seperti insomnia (susah tidur) dan berbahaya bagi penderita hipertensi (darah tinggi). Pada kopi biji salak tidak mengandung kafein, sehingga tidak berbahaya bagi masyarakat yang memiliki riwayat penyakit darah tinggi. Kopi dari biji salak alangkah baiknya diseduh menggunakan air hangat agar kandungan polifenol yang terdapat pada biji salak tidak rusak apabila diseduh menggunakan air panas. Kopi biji salak Kunara merupakan salah satu produk yang di produksi oleh UD. Halwa Indoraya. Kopi biji salak Kunara berbahan

dasar biji salak murni. Kopi biji salak Kunara masih memiliki daya minat yang rendah di masyarakat, sehingga perlu dilakukan adanya perbaikan. Untuk meningkatkan atribut mutu pada produk menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD) untuk menerjemahkan harapan dan kebutuhan pelanggan sehingga dapat memberikan informasi pada UD. Halwa Indoraya.

Berdasarkan definisinya, *Quality Function Deployment* (QFD) merupakan salah satu praktek atau metode untuk merancang suatu proses sebagai tanggapan terhadap kebutuhan pelanggan. QFD dapat menerjemahkan apa yang dibutuhkan pelanggan dan apa yang harus dihasilkan oleh suatu organisasi. Dalam hal ini QFD memungkinkan organisasi untuk memprioritaskan kebutuhan pelanggan, menemukan tanggapan inovatif terhadap kebutuhan pelanggan, serta memperbaiki dan menjaga efektivitas produk yang dihasilkan (Alfredo,2010). Tujuan dilakukannya penelitian studi kasus ini terhadap pengembangan mutu dari kopi biji salak dengan metode *Quality Function Deployment* (QFD) adalah untuk memenuhi keinginan konsumen serta meningkatkan mutu dari kopi biji salak sehingga bisa lebih bersaing di khalayak masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Atribut mutu apa saja yang harus diperbaiki dari produk kopi analog biji salak di UD. Halwa Indoraya?
2. Respon teknis apa saja yang perlu diperbaiki dari kopi analog biji salak di UD. Halwa Indoraya?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui atribut mutu yang harus diperbaiki dari produk kopi analog di UD. Halwa Indoraya.
2. Untuk mengetahui respon teknis yang perlu diperbaiki dari kopi analog biji salak di UD. Halwa Indoraya.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Memberikan informasi terkait atribut mutu dari kopi analog biji salak di UD. Halwa Indoraya yang perlu ditingkatkan melalui *quality function deployment*.
2. Memberikan informasi terkait respon teknis atau prosedur pembuatan yang dijadikan prioritas sehingga dapat meningkatkan kualitas kopi analog biji salak dari UD. Halwa Indoraya.