

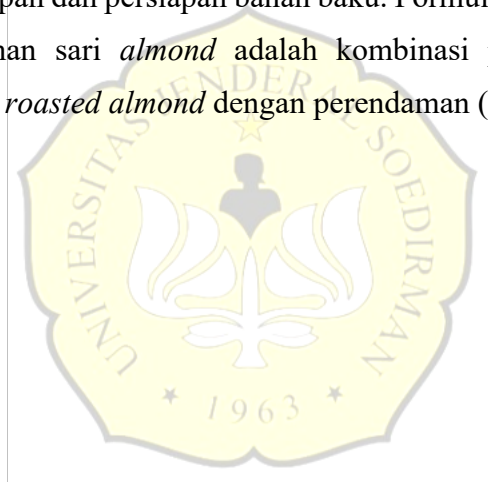
RINGKASAN

Perancangan pengembangan produk minuman berbahan baku *almond* sebagai alternatif minuman fungsional merupakan peluang yang penting untuk dilakukan dan keberhasilannya bergantung pada penerimaan konsumen yaitu mendapatkan respon yang positif dan diikuti dengan keinginan dan tindakan untuk membeli produk tersebut (Gharakhani dan Eslami, 2012), untuk mendapatkan produk yang sesuai dengan keinginan konsumen dapat dilakukan dengan pendekatan metode QFD (*Quality Function Deployment*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui atribut persyaratan konsumen, parameter teknis, merencanakan proses, dan bahan baku pada pembuatan minuman berbahan baku *almond*. Permintaan global untuk jenis produk ini telah meningkat dalam beberapa tahun terakhir. Penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu : tahap I pembuatan matriks HoQ fase I (Perencanaan produk) , tahap II pembuatan matriks HoQ fase II (Perencanaan proses produksi), dan tahap III pembuatan matriks HoQ fase III (Perencanaan bahan baku) berdasarkan pendekatan QFD dalam pengembangan dan inovasi produk (Benner *et al.*, 2003; de Fatima Cardoso *et al.*, 2015; Sayadi *et al.*, 2017). Pemilihan Kabupaten Banyumas sebagai lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*). Penentuan jumlah responden ditetapkan sejumlah 30 orang. Wawancara dilakukan kepada konsumen dan pakar. Wawancara konsumen dilakukan untuk mengetahui informasi dari responden secara lebih mendalam. Wawancara pakar dilakukan untuk mengkonfirmasi atribut mutu persyaratan konsumen, menentukan karakteristik mutu produk akhir, bahan baku dan proses produksi pembuatan minuman sari *almond*.

Pengembangan *almond* menjadi minuman sari *almond* perlu memperhatikan 19 persyaratan konsumen. Persyaratan konsumen yang menjadi prioritas tinggi adalah bentuk minuman *ready to drink* (11,69%), mencantumkan umur simpan (10,01%), tidak menggunakan bahan perasa buatan (9,04%), mencantumkan informasi cara penyimpanan (6,84%), dan tidak menggunakan bahan pemanis buatan (6,46%). Karakteristik mutu produk akhir yang harus diprioritaskan produsen adalah umur simpan 14,31%, harga produk 13,06%,

konsentrasi *almond* pada produk 9,86%, manfaat produk 8,4%, serta bahan tambahan pangan alami dan minuman *ready to drink* 7,74%.

Pada tahap perencanaan proses produksi terdapat 8 (delapan) parameter teknis dalam proses produksi minuman sari *almond* yaitu persiapan bahan baku, perendaman, pengadukan, penyaringan, pasteurisasi, pendinginan, pengemasan, dan pelabelan. Tahap yang menjadi prioritas tertinggi pada pengembangan minuman sari *almond* adalah persiapan bahan baku (bobot 38%). Bahan baku air adalah bahan baku dengan bobot tertinggi (42,99%) pada tahap perencanaan bahan baku. Nilai kesukaan keseluruhan minuman sari *almond* tertinggi dihasilkan pada kombinasi perlakuan konsentrasi *almond* 170gram/1liter dan *roasted almond* dengan perendaman (K2T3) yaitu 6,73 (suka). Produsen yang akan mengembangkan minuman sari *almond* sebaiknya memberikan perhatian utama pada atribut umur simpan dan persiapan bahan baku. Formulasi yang optimal untuk menghasilkan minuman sari *almond* adalah kombinasi perlakuan konsentrasi almond 170gr/1L dan *roasted almond* dengan perendaman (K2T3).



SUMMARY

The design of the development of almond based beverage products as an alternative to functional drinks is an important opportunity to do and its success depends on consumer acceptance, namely getting a positive response and followed by the desire and action to buy the product (Gharakhani and Eslami, 2012), to get a product that suitable for consumers based on consumers expectations can be done using the QFD (Quality Function Deployment) method approach. This study aims to determine the attributes of consumer requirements, technical parameters, process planning, and raw materials in the manufacture of almond-based drinks. The global demand for this type of product has increased in recent years. This research was conducted through several stages, namely: phase I of making HoQ matrix phase I (Product planning), phase II of making HoQ matrix phase II (Production process planning), and phase III of making phase III HoQ matrix (raw material planning) based on the QFD approach. In product development and innovation (Benner et al., 2003; de Fatima Cardoso et al., 2015; Sayadi et al., 2017). The choice of Banyumas District as the research location was done purposively. Determination of the number of respondents is set at 30 people. Interviews were conducted with consumers and experts. Consumer interviews were conducted to find out more in-depth information from respondents. Expert interviews were conducted to confirm the quality attributes of consumer requirements, determine the quality characteristics of the final product, raw materials and production processes for making almond juice.

The development of almonds into almond juice drinks needs to pay attention to 19 consumer requirements. Consumer requirements that are of high priority are the form of ready-to-drink drinks (11.69%), including shelf life (10.01%), not using artificial flavorings (9.04%), including information on storage methods (6.84%), and did not use artificial sweeteners (6.46%). The quality characteristics of the final product that must be prioritized by producers are shelf life of 14.31%, product price of 13.06%, concentration of almonds in the product 9.86%, product benefits 8.4%, and natural food additives and ready to drink beverages 74%.

At the planning stage of the production process, there are 8 (eight) technical parameters in the production process of almond juice, namely raw material preparation, soaking, stirring, filtering, pasteurizing, cooling, packaging, and labeling. The stage that becomes the highest priority in the development of almond juice drinks is the preparation of raw materials (weight 38%). The raw material for water is the raw material with the highest weight (42.99%) at the raw material planning stage. The highest overall preference value for almond juice was obtained in the combination of 170gram/1liter almond concentration treatment and roasted almonds by soaking (K2T3) which was 6.73 (like). Manufacturers who will develop almond juice drinks should pay attention to the attributes of shelf life and preparation of raw materials. The optimal formulation to produce almond juice is a combination of 170gr/1L almond concentration treatment and soaked roasted almonds (K2T3).

