

RINGKASAN

Majalengka adalah salah satu kabupaten di provinsi Jawa Barat. Kabupaten Majalengka memiliki kondisi geografis wilayah pegunungan dan bukit serta wilayah daratan sehingga kaya akan sumber daya alam seperti pangan pokok, buah-buahan dan sayuran, selain itu berpotensi dibidang pariwisata dan sektor industri. Setiap daerah memiliki pangan khas masing-masing yang menjadi ciri khas daerah tersebut, begitupun di daerah Majalengka. Kurang dikenalnya pangan khas Majalengka menjadikan beberapa pangan khas nya nyaris mengalami kepunahan, oleh karena itu perlu dilakukan identifikasi, mengetahui popularitas produk dan merumuskan strategi pengembangan produk-produk tidak populer.

Metode penelitian dilakukan dengan, wawancara pakar, survei, kuesioner, dan studi pustaka. Data yang diperoleh diolah menggunakan interval teratur. selanjutnya diolah dengan metode Importance Performance Analysis (IPA) untuk menentukan atribut prioritas, serta merumuskan perbaikan atribut prioritas dan pengembangan produk pangan khas Majalengka yang tidak populer dengan *Causal Loop Diagram*.

Hasil penelitian mengenai identifikasi pangan khas Majalengka diperoleh 9 produk pangan khas yaitu gula cacar, kalua jeruk, jalakotek, Brem Rajakepok, oncom goreng, simeut goreng, keripik pisang muli, oseng ampas kecap dan manisan kolang – kaling. Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner dari 100 orang responden didapatkan perbedaan tingkat popularitas pada pangan khas Majalengka yang dikelompokkan menggunakan metode interval teratur diperoleh pangan khas yang tidak populer adalah Brem Rajakepok, sehingga produk inilah yang akan dianalisis apa saja atribut – atribut yang perlu diperbaiki berdasarkan tingkat kepentingan dan kepuasan konsumen. Hasil penyebaran kuesioner kepada 100 orang responden mengenai tingkat kepentingan dan kepuasan konsumen terhadap 17 atribut produk Brem Rajakepok dan hasil analisis IPA membagi atribut menjadi 4 kelompok. Pada kuadran I (tingkat kepentingan tinggi namun tingkat kepuasan rendah) terdapat 3 atribut yang harus diperbaiki yaitu kemampuan kemasan (baik primer maupun sekunder) dalam melindungi produk, umur simpan/keawetan produk dan sertifikasi/legalitas produk. Strategi perbaikan dan pengembangan untuk atribut prioritas yaitu menyeragamkan bentuk dan tebal produk, mengganti kemasan menjadi plastik tertutup seperti *sealer* atau *zipper lock* dengan tambahan dus sebagai kemasan sekunder serta penambahan *silica gel* sebagai penyerap udara dan uap air, pengeringan dilakukan lebih lama dan menggunakan alat bantu pengeringan tipe rak seperti *oven/cabinet dryer*/pengeringan tenaga surya/modifikasi untuk membantu menghilangkan mikroba, perbaikan proses produksi sesuai GMP, perbaikan sanitasi lingkungan produksi sesuai GMP dan dibutuhkannya pendampingan dari Lembaga/pemerintah setempat dalam proses pengajuan sertifikasi/legalitas produk.

SUMMARY

Majalengka is a district in the West Java province. Majalengka Regency has a geographical condition of mountainous and hilly areas as well as land areas, so it is rich in natural resources such as staple food, fruits, and vegetables. Aside from that, it has potential in the tourism and industrial sectors. Each region, such as the Majalengka area, has its unique foods. Based on a lack of familiarity with Majalengka's traditional food, some of its specialties have come close to extinction. It is necessary to identify, determine the popularity of the product, and develop a strategy for developing unpopular products.

Research methods were carried out using expert interviews, surveys, questionnaires, and literature studies. The data obtained is processed using regular intervals. then processed using the Importance Performance Analysis (IPA) method to determine priority attributes, as well as formulate improvements to priority attributes and development of unpopular Majalengka specialty food products with a Causal Loop Diagram.

The results of the research regarding the identification of typical Majalengka food obtained 9 typical food products, namely gula cakar, kalua jeruk, jalakotek, brem Rajakepok, oncom goreng, simeut goreng, keripik pisang muli, oseng ampas kecap, and manisan kolang – kaling. Based on the results of distributing questionnaires from 100 respondents, it was found that differences in the level of popularity of typical Majalengka foods were grouped using the regular interval method. It was found that the unpopular typical food was Brem Rajakepok, so this product will be analyzed for what attributes need to be improved based on the level of importance and consumer satisfaction. The results of distributing questionnaires to 100 respondents regarding the level of interest and consumer satisfaction with 17 Brem Rajakepok product attributes and the results of the IPA analysis divided the attributes into 4 groups. In quadrant I (high level of importance but low level of satisfaction) 3 attributes must be improved, namely the ability of the packaging (both primary and secondary) to protect the product, shelf life/durability of the product, and certification/legality. Improvement and development strategies for priority attributes are uniformity in the shape and thickness of the product, changing the packaging to closed plastic such as a sealer or zipper lock with additional boxes as secondary packaging and adding silica gel as an air and water vapor absorber, drying for longer and using drying aids rack types such as oven/cabinet dryer/solar drying/modifications to help eliminate microbes, improve production processes according to GMP, improve sanitation of the production environment according to GMP, and require assistance from local institutions/government in the process of applying for product certification/legality.