

RINGKASAN

Dodol merupakan salah satu produk pangan semi basah yang memiliki rasa manis serta tekstur kenyal yang khas dan populer di Indonesia. Inovasi dodol yang banyak ditemui adalah dodol dengan aneka rasa buah salah satunya dodol jambu biji. UMKM Cahaya Bulan merupakan salah satu unit usaha yang memproduksi dodol dengan berbagai varian rasa buah termasuk jambu biji untuk memanfaatkan ketersediaan buah lokal yang ada. Permasalahan yang terjadi di UMKM Cahaya Bulan yaitu adanya keluhan konsumen tentang produk dodol jambu biji sehingga varian tersebut kurang diminati dan penjualannya tidak setinggi varian lainnya. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan kualitas produk yang menyesuaikan dengan kebutuhan dan kepentingan konsumen.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode QFD (*Quality Function Deployment*) yang merupakan praktik untuk merancang suatu proses sebagai tanggapan terhadap suara konsumen, dan menerjemahkan apa yang dibutuhkan konsumen menjadi apa yang harus dilakukan untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Penelitian dilaksanakan dari bulan November 2023 hingga Maret 2024 dan berlokasi di UMKM Cahaya Bulan serta Pulau Jawa dan Bali. Data pada penelitian ini diperoleh dengan penyebaran kuesioner kepada 100 orang responden dengan kriteria yang telah ditentukan sebelumnya. Metode pengambilan sampel secara *Accidental Sampling Technique*. Metode pengumpulan data yang digunakan antara lain wawancara, observasi, dan diskusi langsung untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Seluruh data yang diperoleh diolah menggunakan Microsoft Excel 2021 dan disimpulkan dengan matriks *House of Quality*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 19 atribut yang melekat pada produk dan diketahui bahwa atribut yang menjadi prioritas utama yaitu menyediakan informasi tanggal kedaluwarsa, terdapat label halal pada kemasan, dan terdapat izin BPOM. Tingkat kepuasan konsumen terhadap produk dodol jambu biji Arulla dinilai masih rendah bila dibandingkan dengan produk pesaing, terutama pada tekstur, petunjuk penyimpanan, serta adanya izin BPOM. Strategi pengembangan produk dalam upaya peningkatan kualitas pada produk dodol jambu biji Arulla yang diprioritaskan adalah pengaturan formulasi produk dengan pertimbangan untuk menciptakan produk yang tidak lengket dan memiliki cita rasa serta aroma buah jambu biji yang menonjol, serta melengkapi informasi produk pada kemasan dan perbaikan desain untuk menciptakan produk yang dapat menarik perhatian konsumen.

Kata kunci: kebutuhan konsumen, dodol jambu biji, perbaikan kualitas, QFD

SUMMARY

Dodol is one of the semi-wet-food products with sweet taste and unique chewy texture which is popular in Indonesia. The innovation of dodol that usually found is dodol with the addition of fruits in their composition to enrich its flavor, for instance dodol with guava flavor addition. UMKM Cahaya Bulan is one of the business units that produces dodol with various of fruit flavors including guava to capitalize on the availability of existing local fruits. The problem that occurs in the UMKM Cahaya Bulan is that there are complaints from the customers about the product of guava dodol so its sales are not as high as other variants. Therefore, it is necessary to improve product quality that adapts to the needs of consumers.

This research was conducted using the QFD (Quality Function Deployment) method which is a practice for designing a process in response to the voice of consumers, and translating what consumers need into what must be done to meet these needs. The research was done in UMKM Cahaya Bulan also in Java and Bali island from November 2023 until March 2024. The data in this study were obtained by distributing questionnaires to 100 respondents with pre-determined criteria. Interviews, observations, and direct discussions were also conducted to obtain the information needed in this study. The sampling methods were done in this study is Accidental Sampling Technique. All data obtained was processed using Microsoft Excel 2021 and concluded with the House of Quality matrix.

The results showed that there are 19 attributes attached to the product and it is known that the attributes that are the top priority are providing expiration date information, the existence of a halal label on the packaging, and the existence of a BPOM permit. The level of consumer satisfaction with Arulla guava dodol products is still considered low when compared to competing products, especially in texture, storage instructions, and the existence of a BPOM number. Product development strategies as an effort to improve the quality of Arulla guava dodol products that are prioritized are setting product formulations with consideration to create products with less sticky texture and have a prominent guava flavor and aroma, as well as completing product information on packaging design improvements to create products that can attract consumer interest.

Keywords: consumer needs, dodol guava, quality improvement, QFD