

ABSTRAK

PERBAIKAN KUALITAS PRODUK LANTING KEBUMEN MENGUNAKAN *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT* DAN TAGUCHI METHOD

(Studi Kasus : UMKM Bu Tuti)

Rani Aviati
H1E020030

Produksi makanan ringan merupakan salah satu sektor penting dari industri makanan dan minuman. Hal ini didasari dari banyaknya industri makanan ringan di Indonesia. Salah satu jenis makanan ringan yaitu lanting. Lanting merupakan makanan ringan khas Kebumen yang terbuat dari singkong dan berbentuk angka delapan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, produk lanting kerap dikembalikan oleh konsumen karena ketidaksesuaian produk dengan kebutuhan konsumen. Maka dari itu diperlukan peningkatan kualitas produk lanting sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Pengaruh kualitas produk dianggap penting karena dapat meningkatkan kepuasan konsumen terhadap produk dan dapat meningkatkan loyalitas konsumen terhadap produk yang digunakan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui atribut prioritas kebutuhan konsumen akan produk lanting, mengetahui faktor yang berpengaruh terhadap kualitas lanting serta kombinasi parameter paling optimal yang dapat meningkatkan kualitas lanting. Hasil penyebaran kuesioner menunjukkan prioritas kebutuhan konsumen akan produk lanting yaitu kerenyahan lanting dengan respon teknis yang memiliki hubungan kuat dengan kebutuhan konsumen yaitu pengulangan penggorengan (A), waktu penggorengan (B) dan suhu penggorengan (C). Respon teknis ini kemudian akan digunakan sebagai faktor kontrol dalam eksperimen Taguchi untuk mengetahui kombinasi parameter terbaik yang dapat meningkatkan kerenyahan lanting. Dari hasil analisis ANOVA didapatkan faktor yang berpengaruh kuat yaitu faktor A dan C. Pada analisis SNR didapatkan faktor A memiliki kontribusi sebesar 96,1%, B sebesar 1,2% dan C sebesar 2,7%. Adapun kombinasi parameter paling optimal yang dapat memberikan kerenyahan lanting yaitu pengulangan penggorengan sebanyak 2x, waktu penggorengan selama 3 menit dan suhu penggorengan sebesar 170°C.

Kata kunci : Desain Eksperimen, *Quality Function Deployment*, *Taguchi Method*

ABSTRACT

QUALITY IMPROVEMENT OF LANTING KEBUMEN PRODUCTS USING QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT AND TAGUCHI METHOD (Case Study : UMKM Bu Tuti)

**Rani Aviati
H1E020030**

Snack food production is one of the important sectors of the food and beverage industry. This is based on the large number of snack food industries in Indonesia. One type of snack food is lanting. Lanting is a typical Kebumen snack made from cassava and shaped like a figure eight. Based on interviews with business owners, lanting products are often returned by consumers due to product mismatches with consumer needs. Therefore, it is necessary to improve the quality of lanting products according to the needs and desires of consumers. The effect of product quality is considered important because it can increase consumer satisfaction with the product and can increase consumer loyalty to the products used. The purpose of this study is to determine the priority attributes of consumers for lanting products, to know the factors that affect consumer needs and the most optimal combination of parameters that can meet the priorities of consumer needs. The results of distributing questionnaires show that the priority of consumer needs for lanting products is the crispness of lanting. The HOQ shows that the technical responses that have a strong relationship with consumer needs are the amount of frying (A), frying time (B) and frying temperature (C). These technical responses will then be used as factors in experiments using the Taguchi method to determine the best combination of parameters that can increase the crispness of lanting. From the results of ANOVA analysis, it was found that the factors that had a strong effect were factors A and C. In the SNR analysis, factor A contributed 96.1%, B contributed 1.2% and C contributed 2.7%. The most optimal combination of parameters that can give lanting coolness is the number of frying as much as 2x, frying time for 3 minutes and frying temperature of 170°C.

Kata kunci : *Experimental design, Quality Function Deployment, Taguchi Method*