

RINGKASAN

Pengembangan produk dari tanaman kelapa merupakan langkah strategis dalam upaya meningkatkan nilai tambah komoditas potensial di Indonesia. Salah satu produk turunan kelapa yang memerlukan hilirisasi adalah *virgin coconut oil* (VCO). Virgin Coconut Oil (VCO) merupakan golongan minyak sehat yang memiliki banyak sekali manfaat untuk kesehatan. Salah satu cara meningkatkan penerimaan konsumen terhadap VCO adalah dengan mengolah VCO menjadi produk pangan lain. Salah satu pangan yang menggunakan bahan baku minyak lebih dominan adalah *mayonnaise*. *Mayonnaise* yang banyak di pasaran umumnya berbahan baku minyak kedelai tetapi untuk mendapatkan produk yang lebih bergizi dan kaya akan manfaat *mayonnaise* pada penelitian ini bahan baku minyaknya menjadi VCO. Produk yang dapat dijual adalah produk yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. *Quality function deployment* adalah metode perancangan yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan dan mengevaluasi kinerja produk. Tujuan dari penelitian ini adalah merancang produk *mayonnaise* berbahan dasar VCO melalui metode QFD dengan mengetahui : (1) mengetahui atribut persyaratan konsumen produk *mayonnaise* berbahan dasar VCO, (2) mengetahui parameter teknis dalam pembuatan produk *mayonnaise* berbahan dasar VCO, (3) mengetahui prioritas persyaratan konsumen dan parameter teknis dalam merancang produk *mayonnaise* berbahan dasar VCO.

Lokasi survei konsumen dilakukan secara sengaja (*purposive*) di Kota Purwokerto dengan responden pedagang yang menggunakan *mayonnaise*. Penelitian dilakukan dengan beberapa tahap, adapun tahapannya dimulai dengan *Voice of Consumer* dengan wawancara kepada 20 pedagang yang menggunakan *mayonnaise*, penentuan spesifikasi desain produk dan penentuan produk *benchmark* dengan kuesioner kepada 30 pedagang, analisis tingkat kepentingan, tingkat kepuasan dan daya tarik penjualan dengan kuesioner kepada 50 pedagang, selanjutnya dilakukan uji validitas dan reliabilitas, penyusunan rancangan parameter teknis dengan studi pustaka, pembuatan matriks hubungan antara persyaratan konsumen dengan parameter teknis dengan studi pustaka dan penyusunan prioritas persyaratan konsumen dan parameter teknis dengan studi pustaka.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 12 atribut persyaratan konsumen yaitu kekentalannya sama dengan Maestro, harga jual Rp. 24.000 untuk kemasan 1kg, rasa asam sama dengan Maestro, pencantuman tanggal kadaluarsa pada label kemasan, pencantuman logo halal MUI pada label kemasan, warna lebih putih dari Maestro, produk dikemas dalam kemasan 1kg, daya tahan simpan lebih dari 1 bulan, pencantuman komposisi produk pada label kemasan, kemasan menggunakan *standing pouch* dan tutupnya, pencantuman nomor registrasi BPOM pada label kemasan, dan pencantuman nilai gizi pada label kemasan. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa terdapat 13 parameter teknis pembuatan *mayonnaise* yaitu persiapan bahan baku, pencampuran garam, penambahan gula, penambahan cuka, penambahan lada, penambahan air, penambahan bahan pengemulsi, penambahan minyak nabati, pengadukan hingga homogen, pengemasan, pelabelan, registrasi BPOM dan registrasi Halal MUI. Sedangkan

atribut persyaratan konsumen yang menjadi prioritas dalam perancangan adalah atribut kekentalan yang sama dengan Maestro, rasa asam sama dengan Maeastro keinginan konsumen, pencantuman tanggal kadaluarsa pada label kemasan, pencantuman logo halal MUI pada label kemasan, harga jual Rp. 24.000 untuk kemasan 1kg. Berdasarkan analisis rumah mutu, parameter teknis yang menjadi prioritas adalah pelabelan, pengemasan, persiapan bahan baku, penambahan bahan pengemulsi, registrasi halal MUI.



SUMMARY

Product development of coconut plantation is a strategic step in the effort to increase the value added by potential commodities in Indonesia. One of the coconut derivative products that require downstream is Virgin Coconut Oil (VCO). Virgin Coconut Oil (VCO) is a healthy oil group that has many health benefits. One way that can be done to increase consumer acceptance of VCO is to process VCO into other food products. One food that uses oil raw material is more dominant is mayonnaise. Many mayonnaises in the market are generally made from soybean oil but to get a more nutritious product and the rich of mayonnaise benefits in this research, the raw materials are VCO. Products that can be sold are products that can meet the needs and wishes of consumers. Quality function Deployment is a design method that can be used to meet customer needs and evaluate product performance. The aims of this research is to design product mayonnaise based VCO through QFD method by knowing; (1) the attribute of consumer requirements to product mayonnaise made from VCO, (2) the technical parameters in manufacturing mayonnaise products made from VCO, (3) the priority of consumer requirements and level of importance and technical parameters in designing products mayonnaise made from VCO.

The location of the consumer survey was done intentionally (purposive) in the city of Purwokerto with traders who use mayonnaise. The research was conducted with several stages, as the stage began with Voice of Consumer to 20 traders who use mayonnaise, the determination of product design specifications and benchmark product determination to 30 traders, subsequently conducted validity and reliability tests, analysis of the level of importance, level of satisfaction and attractiveness of sales, preparation of technical parameters design, making a matrix of the relationship between consumer interests with technical parameters and prioritizing importance and technical parameters by calculating the value of the improvement ratio, the overall weight value for consumer requirements, the weight value of the consumer's desire, the overall weight value for the level of technical importance and the weight value for technical characteristics.

The results of the analysis of product design mayonnaise using quality house analysis can be seen that there are 12 attributes desired by consumers that is viscosity attribute as Maestro, selling price of Rp.24,000 for 1kg packaging, the sour taste is the same as Maestro the consumer wants, inclusion of the expiration date on the packaging label, inclusion of MUI's halal logo on the packaging label, the color is whiter than Maestro, the product is packaged in 1kg packaging, shelf life of more than 1 month, inclusion of the product composition on packaging labels, packaging using a standing pouch and lid, inclusion of the BPOM registration number on the packaging label, and inclusion of the nutritional value on the packaging label. While the technical parameters needed to meet the quality attributes of consumer requirements include 13 parameters that is preparation of raw materials, addition of salt, addition of sugar, addition of vinegar, addition of pepper, addition of water, addition of emulsifying agent, addition of vegetable oils,

stirring until homogeneous, packaging, labeling, BPOM registration and MUI Halal registration. The attribute that is a priority in designing is the same viscosity attribute as Maestro, the sour taste is the same as Maestro the consumer wants, inclusion of the expiration date on the packaging label, inclusion of MUI's halal logo on the packaging label, selling price of Rp.24,000 for 1kg packaging. Based on the analysis of quality houses, the priority technical parameter is labelling, packaging, preparation of raw materials, addition of emulsifying agent, and MUI halal registration.

